CP1395E
CP1395EST

konwekcyjno-parowa

instrukcja obsługi

POLSKA

wyobraź sobie możliwości

Dziękujemy za zakup produktu firmy Samsung.
Aby korzystać z pełnej pomocy serwisowej,
należy zarejestrować produkt na stronie internetowej

www.samsung.com/register





Niniejsza instrukcja została wydrukowana w całości na papierze makulaturowym.

korzystanie z instrukcji

Dziękujemy za zakup kuchenki mikrofalowej firmy SAMSUNG.
Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa oraz podstawowe informacje na temat obsługi i konserwacji nowej kuchenki mikrofalowej z systemem parowym.
Przed rozpoczęciem korzystania z kuchenki prosimy przeczytać wszystkie ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa zawarte w tej instrukcji obsługi oraz zachować ją na przyszłość.
Wewnątrz okładki przedniej znajduje się przydatna, skrócona instrukcja obsługi, opisująca podstawowe czynności związane z obsługą piekarnika.

zasady bezpieczeństwa

- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją. Instrukcję należy zachować do późniejszego wglądu.
- Urządzenie należy używać zgodnie z przeznaczeniem i stosując się do instrukcji. Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci) nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Ostrzeżenia, przestrogi i ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa umieszczone w tej instrukcji nie obejmują wszystkich warunków i sytuacji, z którymi może zetknąć się użytkownik. Podczas instalacji, konserwacji i obsługi urządzenia należy zachować szczególną ostrożność i zdrowy rozsądek.
- Ponieważ niniejsze instrukcje obsługi dotyczą wielu modeli, cechy zakupionej kuchenki mikrofalowej mogą nieznacznie różnić się od opisanych w instrukcji i część może jej nie dotyczyć. W przypadku pytań lub wątpliwości, należy skontaktować się z najbliższym serwisem albo uzyskać pomoc i informacje na stronie www.samsung.com.

Ważne symbole ostrzegawcze

W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:

⚠ OSTRZEŻENIE	Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **poważnego kalectwa lub śmierci**.
⚠ PRZESTROGA	Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **drobnych obrażeń lub uszkodzenia mienia**.
⚠ PRZESTROGA	Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, eksplozji, porażenia prądem lub obrażenia ciała, w trakcie korzystania z kuchenki mikrofalowej należy przedsięwziąć następujące podstawowe środki ostrożności.

CP1395EST_XEO-03437S-01_PL.indb 2 2010-06-17 ⎕⎕ 8:02:48

	NIE próbować.
	NIE rozmontowywać.
	NIE dotykać.
	Postępować zgodnie z instrukcjami.
	Odłączyć wtyczkę zasilania z gniazda sieci.
	Upewnić się, czy urządzenie jest uziemione, aby zapobiec porażeniu prądem.
	Skontaktować się z centrum serwisowym.
	Uwaga
	Ważne

OSTRZEŻENIE Ważne ostrzeżenia dotyczące instalacji

Instalacja urządzenia musi zostać przeprowadzona przez wykwalifikowanych pracowników serwisu, odpowiednio przeszkolonych przez producenta. Patrz rozdział „Instalowanie kuchenki mikrofalowej".

Podłącz przewód zasilający do właściwego gniazdka ściennego, które będzie używane tylko do zasilania tego urządzenia. Zdecydowanie wciśnij wtyczkę do gniazdka ściennego. Oprócz tego, nie należy korzystać z przedłużacza.

- Niedostosowanie się do tych zasad, dzielenie gniazdka ściennego z innymi urządzeniami poprzez listwę lub wykorzystanie przedłużacza może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub pożar.
- Nie należy korzystać z transformatora. Grozi to porażeniem prądem elektrycznym lub pożarem.

Instalacja urządzenia musi zostać przeprowadzona przez wykwalifikowanego technika lub pracowników serwisu.

- W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem, pożaru, wybuchu, problemów z urządzeniem lub obrażeń ciała.

Powinno to pozwolić odłączenie urządzenia od źródła zasilania po instalacji.
Rozłączenia jest możliwe dzięki zapewnieniu dostępu do wtyczki lub dołączeniu do stałego okablowania przełącznika w sposób zgodny z zasadami.

Kuchenka mikrofalowa została zaprojektowana jedynie z myślą o pracy na blacie. Nie należy umieszczać jej na półkach.

Nie wolno instalować urządzenia w pobliżu grzałki lub materiałów łatwopalnych. Nie wolno instalować urządzenia w wilgotnym, tłustym lub zakurzonym miejscu, ani tam, gdzie urządzenie byłoby narażone na bezpośrednie działanie promieni słonecznych bądź wody (deszcz).
Nie wolno instalować urządzenia w miejscu, gdzie istnieje ryzyko wycieku gazu.

- Grozi to porażeniem prądem elektrycznym lub pożarem.

Urządzenie nie jest przeznaczone do instalacji w pojazdach drogowych, przyczepach itp.

Urządzenie musi mieć odpowiednie uziemienie.
Nie zapewniają go rury gazowe, plastikowe rury wodociągowe, ani linie telefoniczne.

- Stosowanie takich rozwiązań może doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym, pożaru, wybuchu, problemów z urządzeniem lub obrażeń ciała.
- Nigdy nie należy podłączać przewodu zasilającego do gniazdka pozbawionego prawidłowego uziemienia, zgodnego z przepisami lokalnymi i krajowymi.



Ostrzeżenia dotyczące instalacji

 Urządzenie powinno być ustawione w sposób zapewniający dostęp do wtyczki zasilania.

- W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem lub pożaru spowodowanego upływem prądu.

Kuchenkę mikrofalową należy umieścić na twardym podłożu zdolnym do utrzymania jej wagi.

- W przeciwnym wypadku może dojść do anormalnych drgań, hałasów lub problemów z urządzeniem.

Kuchenkę mikrofalową należy instalować zachowując właściwą odległość od ściany.

- W przeciwnym wypadku może dojść do pożaru spowodowanego przegrzaniem urządzenia.

Minimalna wymagana wysokość wolnej przestrzeni nad górną powierzchnią kuchenki mikrofalowej.



Ważne ostrzeżenia dotyczące elektryczności

 Wszystkie obce substancje, takie jak kurz czy woda, należy regularnie usuwać z końcówki wtyczki zasilania i punktów styku przy użyciu suchej szmatki.

- Odłącz wtyczkę zasilania i wyczyść ją używając suchej szmatki.
- W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem elektrycznym lub pożaru.

Włącz wtyczkę zasilania do gniazdka ściennego zachowując właściwe ułożenie - przewód powinien zwisać w kierunku podłogi.

- W przypadku przeciwnego ustawienia wtyczki może dojść do uszkodzenia przewodów elektrycznych wewnątrz kabla, co grozi porażeniem prądem elektrycznym lub pożarem.

 Zdecydowanie wciśnij wtyczkę do gniazdka ściennego. Nie należy używać uszkodzonych przewodów lub wtyczek, a także obluzowanych gniazdek elektrycznych.

- Grozi to porażeniem prądem elektrycznym lub pożarem.

Nie zginać nadmiernie i nie skręcać przewodu zasilającego. Nie zginać nadmiernie i nie wiązać przewodu zasilającego. Nie zahaczać przewodu zasilającego o metalowe przedmioty, nie kłaść na nim ciężkich przedmiotów, nie prowadzić go pomiędzy przedmiotami i nie wpychać go w przestrzeń za urządzeniem.

- Grozi to porażeniem prądem elektrycznym lub pożarem.

Nie ciągnąć za przewód zasilający podczas odłączania wtyczki zasilania.

- Aby odłączyć wtyczkę zasilania z sieci należy chwycić ją i wyciągnąć z gniazdka.
- W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem elektrycznym lub pożaru.

 W przypadku uszkodzenia kuchenki mikrofalowej lub przewodu zasilającego, należy skontaktować się z najbliższym serwisem.



Ostrzeżenia dotyczące elektryczności

 W przypadku gdy urządzenie nie jest używane przez dłuższy okres czasu, a także podczas burzy, należy wyłączać wtyczkę zasilania z sieci.

- W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem elektrycznym lub pożaru.



Ważne ostrzeżenia dotyczące użytkowania

 W przypadku wycieku gazu (np. propanu, LPG itd.), należy natychmiast przewietrzyć pomieszczenie, bez dotykania wtyczki zasilania. Nie dotykać urządzenia ani przewodu zasilającego.

- Nie używać wentylatora.
- Iskra może spowodować wybuch lub pożar.

Podczas gotowania lub bezpośrednio po jego zakończeniu nie należy dotykać drzwiczek, grzałki i innych części urządzenia.

- W przeciwnym wypadku może dojść do poparzenia.

Urządzenie podczas pracy ulega nagrzaniu. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz kuchenki.

Podczas przemieszczania elementu grzejnego należy korzystać ze stosownych przyrządów i rękawic ochronnych dostarczonych razem z urządzeniem i upewnić się, czy temperatura wystarczająco się obniżyła po zakończeniu pracy (co najmniej 10 minut po zakończeniu grillowania lub działania w trybie kombinowanym).

ZAWSZE podczas wyjmowania potraw z kuchenki należy używać rękawic kuchennych w celu uniknięcia przypadkowych oparzeń.

W czasie otwierania drzwiczek kuchenki należy zachować od niej odległość wyciągniętej ręki.
Powód: Gorące powietrze lub para wydobywające się z kuchenki mogą spowodować poparzenie.

Podczas podgrzewania napojów w kuchence mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy ostrożnie obchodzić się z naczyniem. Aby temu zapobiec, należy przestrzegać poniższych zaleceń: ZAWSZE o wyłączeniu kuchenki należy odczekać co najmniej 20 sekund, aby temperatura się ustabilizowała. W czasie podgrzewania jedzenie można w razie potrzeby zamieszać, natomiast po podgrzaniu należy o tym ZAWSZE pamiętać. W przypadku poparzenia należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami PIERWSZEJ POMOCY:

- Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut.
- Załóż czysty, suchy opatrunek.
- Nie smaruj poparzonego miejsca kremami, tłuszczami lub płynami.
- Skontaktuj się z lekarzem.

Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę.

Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.

Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania.

OSTRZEŻENIE: Przed podaniem zawartość butelek i słoiczków z jedzeniem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć oraz sprawdzić temperaturę, aby uniknąć poparzenia.

OSTRZEŻENIE: Dzieci mogą korzystać z kuchenki mikrofalowej tylko po przekazaniu im odpowiednich informacji umożliwiających bezpieczne korzystanie z kuchenki oraz wyjaśnieniu ryzyka związanego z niewłaściwym jej użyciem.

OSTRZEŻENIE: Dzieci mogą z korzystać z trybu kombinowanego wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych ze względu na bardzo wysoką temperaturę gotowania.

Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci) nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia.

OSTRZEŻENIE: Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Aby uniknąć poparzenia, dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia.

OSTRZEŻENIE: W celu uniknięcia możliwości porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą żarówki należy wyłączyć zasilanie urządzenia.

Nie dotykać wtyczki ani przewodu zasilającego wilgotnymi rękami.

- Grozi to porażeniem prądem elektrycznym.

Nie wyłączać kuchenki mikrofalowej poprzez odłączenie przewodu zasilającego, jeżeli urządzenie pracuje.

- Podłączenie wtyczki zasilania do gniazdka ściennego może wywołać iskrę i spowodować porażenie prądem elektrycznym lub pożar.

Żaden element opakowania nie powinien znaleźć się w zasięgu dzieci, ponieważ stanowi dla nich zagrożenie.

- Jeżeli dziecko ubierze worek na głowę, może dojść do uduszenia.

Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci) nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

- W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem elektrycznym, poparzenia lub obrażeń ciała.

Wielozadaniowej patelni nie zależy używać z kuchenką mikrofalową, ani funkcją rozmrażania.

- Grozi to powstaniem iskier lub pożarem.

Nigdy nie należy wykorzystywać urządzenia do innych celów niż gotowanie.

- W przeciwnym wypadku może dojść do pożaru.

Przed gotowaniem otwieraj szczelne pojemniki (butelki dziecięce, butelki na mleko itd.) i nacinaj produkty spożywcze posiadające skorupy (jajka, kasztany itd.) używając noża.

- W przeciwnym wypadku może dojść do poparzenia lub uszkodzeń ciała w wyniku ich eksplozji.

Nie dotykać wnętrza urządzenia bezpośrednio po zakończeniu gotowania, ponieważ jest ono gorące po długim czasie nagrzewania lub po podgrzaniu niewielkiej ilości jedzenia.

- W przeciwnym wypadku może dojść do poparzenia.

Nie używaj folii aluminiowej, metalowych przedmiotów (takich jak pojemniki, widelce itd.) lub pojemników ze złotymi lub srebrnymi ozdobami.

- Grozi to powstaniem iskier lub pożarem.

Nie wolno podgrzewać plastikowych lub papierowych opakowań, ani używać ich podczas korzystania z funkcji piekarnika.

- W przeciwnym wypadku może dojść do pożaru.

Podczas gotowania przy użyciu piekarnika należy uważać, by jedzenie nie dotykało grzałki.

- Może to spowodować pożar.

Nie podgrzewać jedzenia nadmiernie.

- Może to spowodować pożar.

Nie podgrzewać jedzenia opakowanego w papier lub gazetę.

- Może to spowodować pożar.

Nie używaj i nie umieszczaj łatwopalnych aerozoli lub przedmiotów w pobliżu kuchenki.

- Może to spowodować pożar lub wybuch.

Nie otwieraj drzwiczek, gdy gotowane jedzenie pali się.

- W przypadku otwarcia drzwiczek dojdzie do napływu tlenu co grozi wybuchem pożaru.

Nie wkładać palców, obcych substancji ani metalowych przedmiotów, takich jak szpilki czy igły, do wejść, gniazdek i innych otworów. W przypadku znalezienia się w nich obcych substancji należy odłączyć wtyczkę zasilania od gniazdka ściennego i skontaktować się z dostawcą produktu lub najbliższym serwisem.

- W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem elektrycznym lub obrażeń ciała.

NIE WOLNO napełniać naczynia do jego maksymalnej objętości i należy używać naczyń, których górna część jest szersza od dolnej, aby uniknąć wykipienia wrzącego płynu. Butelki o wąskich szyjkach mogą eksplodować w przypadku przegrzania.

NIE WOLNO podgrzewać pożywienia dla dziecka w butelce z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania może ona wybuchnąć.

NIE WOLNO dotykać elementów grzejnych lub wewnętrznych ścianek kuchenki do czasu ostygnięcia kuchenki.

Nie wolno zanurzać kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie; należy unikać ich kontaktu z gorącymi powierzchniami.

Nie wolno korzystać z urządzenia, jeśli kabel zasilania lub wtyczka są uszkodzone.

NIE WOLNO włączać pustej kuchenki mikrofalowej. Zasilanie zostanie automatycznie wyłączone ze względów bezpieczeństwa. Używanie kuchenki jest możliwe po odczekaniu przynajmniej 30 minut. Najlepiej zawsze umieszczać w kuchence szklankę z wodą. Woda może zaabsorbować energię mikrofalową w razie przypadkowego uruchomienia urządzenia.

OSTRZEŻENIE: Nie należy używać kuchenki, jeśli drzwiczki lub ich uszczelnienie są uszkodzone — muszą one najpierw zostać naprawione przez wykwalifikowaną osobę.

OSTRZEŻENIE: Płyny i pozostała żywność nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, gdyż może to spowodować ich wybuch.

W przypadku zalania urządzenia należy natychmiast odciąć zasilanie i skontaktować się z najbliższym serwisem.

- W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem elektrycznym lub pożaru.

Jeżeli urządzenie wydaje dziwny dźwięk, swąd spalenizny lub dym, należy natychmiast odłączyć wtyczkę zasilania i skontaktować się z najbliższym serwisem.

- W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem elektrycznym lub pożaru.

Nie próbuj samodzielnie naprawiać, rozkładać ani przerabiać urządzenia.

- Ponieważ prąd o wysokim napięciu płynie wewnątrz obudowy, może to doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym lub pożaru.
- Użytkownik może zostać narażony na działanie fal elektromagnetycznych.
- Jeżeli konieczna jest naprawa urządzenia, należy skontaktować się z najbliższym serwisem.

OSTRZEŻENIE: Wykonywanie czynności serwisowych i naprawa urządzenia wymagająca zdjęcia pokrywy chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym przez osoby niewykwalifikowane może być bardzo niebezpieczne.

Jeżeli do urządzenia dostała się jakakolwiek obca substancja, np. woda, należy natychmiast odłączyć wtyczkę zasilania i skontaktować się z najbliższym serwisem.

- W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem elektrycznym lub pożaru.

W przypadku zauważenia dymu kuchenkę należy wyłączyć oraz odłączyć od źródła zasilania; pozostawić drzwiczki kuchenki zamknięte w celu zduszenia płomienia.



Ostrzeżenia dotyczące użytkowania

Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. NIE UŻYWAĆ żadnych metalowych pojemników, zastawy ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami, szpikulców, widelców itd. Należy usunąć druciane zamknięcia z plastikowych lub papierowych toreb.
Powód: Mogą one spowodować wystąpienie łuków elektrycznych oraz iskrzenia, co może doprowadzić do uszkodzenia kuchenki mikrofalowej.

Podgrzewanie żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach powinno odbywać się pod ścisłym nadzorem użytkownika ze względu na ryzyko zapłonu.

Przyrządzenie mniejszych ilości pożywienia wymaga krótszego czasu gotowania czy podgrzewania. W przypadku zastosowania normalnych czasów gotowania mogą one zostać zbyt mocno podgrzane lub nawet przypalone.

Podczas pracy urządzenia mogą być słyszalne „pstryknięcia” (szczególnie podczas rozmrażania).
Powód: Ten dźwięk występuje podczas zmian mocy i nie stanowi powodu do obaw.

NIGDY nie wolno pozwalać małym dzieciom bawić się kuchenką mikrofalową. Nie wolno również pozostawiać dzieci bez opieki w pobliżu pracującej kuchenki mikrofalowej. Nie powinno się trzymać ani chować bezpośrednio nad kuchenką przedmiotów, które mogą interesować dzieci.

Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.

Należy zachować ostrożność, ponieważ po podgrzaniu napoje i jedzenie mogą być bardzo gorące.

- Należy sprawdzić, czy produkty są wystarczająco schłodzone, zwłaszcza w przypadku karmienia dzieci.

Podczas podgrzewania płynów, takich jak woda i inne napoje, należy zachować ostrożność.

- Pamiętaj o mieszaniu w trakcie i po zakończeniu gotowania.
- Należy unikać używania śliskich pojemników z wąską szyjką.
- Pojemnik należy wyjąć co najmniej 30 sekund po zakończeniu podgrzewania.
- W przeciwnym wypadku może dojść do nagłego wylania się jego zawartości i poparzeń.

Bezpośrednio po gotowaniu nie należy brać do rąk jedzenia, ani innych produktów.

- Należy używać rękawic kuchennych, które chronią przed poparzeniami.
- Jeżeli pociągniesz ceramiczne naczynie lub wielozadaniową patelnię, jedzenie może wypaść i spowodować poparzenia.

Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć zasilanie urządzenia.

- W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem elektrycznym.

Nie należy rysować szklanej powierzchni drzwiczek kuchenki ostrymi przedmiotami.

- Może to doprowadzić do uszkodzenia lub pęknięcia szybki.

Nie należy stawać na urządzeniu, ani umieszczać na nim przedmiotów (np. prania, pokrywy piekarnika, zapalonych świec, zapalonych papierosów, naczyń, substancji chemicznych, metalowych przedmiotów itd.).

- Przedmioty takie, jak szmatki mogą zostać przytrzaśnięte drzwiczkami.
- Może to doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym, pożaru, problemów z urządzeniem lub obrażeń ciała.

Nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi rękami.

- Grozi to porażeniem prądem elektrycznym.

Nie należy rozpylać na powierzchni urządzenia lotnych substancji, np. środków owadobójczych.

- Prócz faktu, że substancje te są szkodliwe dla człowieka, mogą doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym, pożaru, problemów z urządzeniem lub obrażeń ciała.

Nie należy wywierać nadmiernego nacisku lub uderzać drzwiczek i wnętrza urządzenia.

- Może to doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, a w konsekwencji obrażeń ciała w wyniku upływu prądu.
- Zwisanie z drzwi może spowodować upadek urządzenia i obrażenia ciała.
- Jeżeli drzwiczki są uszkodzone, nie wolno korzystać z urządzenia i należy skontaktować się z najbliższym serwisem.

Nie należy umieszczać urządzenia nad zlewem, a także szklanymi i innymi wrażliwymi przedmiotami.

- Może to doprowadzić do uszkodzenia zlewu lub szklanego przedmiotu.

Z urządzenia należy korzystać jedynie po zamknięciu drzwiczek.

- Jeżeli korzystasz z urządzenia zanieczyszczonego obcymi substancjami, takimi jak resztki jedzenia, może dojść do jego uszkodzenia.

Zdejmując opakowanie z jedzenia, które dopiero zostało wyjęte z urządzenia, należy zachować ostrożność.

- Jeżeli jedzenie jest gorące, podczas zdejmowania opakowania może dojść do poparzenia parą.

Urządzenia nie należy odłączać od sieci, ciągnąc za przewód zasilający. Zawsze należy pewnie chwycić wtyczkę i wyciągnąć ją prosto z gniazdka.

- Uszkodzenie przewodu może doprowadzić do zwarcia, pożaru i/lub porażenia prądem elektrycznym.

Nie należy zbliżać twarzy ani ciała do urządzenia podczas gotowania lub otwierania drzwiczek tuż po jego zakończeniu.

- Należy zadbać o to, aby dzieci nie zbliżały się do urządzenia.
- W przeciwnym wypadku może dojść do poparzenia.

Nie umieszczać jedzenia ani ciężkich przedmiotów nad drzwiczkami podczas otwierania.

- Jedzenie lub przedmiot może spaść i spowodować poparzenie lub uszkodzenie ciała.

Nie należy w sposób nagły ochładzać drzwiczek, środka urządzenia, ani naczyń poprzez szybkie oblanie wodą podczas lub tuż po zakończeniu gotowania.

- Może to doprowadzić do uszkodzenia urządzenia. Para lub pryśnięcie wodą może doprowadzić do poparzenia lub uszkodzenia ciała.

Urządzenie nie zostało zaprojektowane z myślą o współpracy z zewnętrznym urządzeniem wyłączającym lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.



Ważne ostrzeżenia dotyczące czyszczenia

Nie należy czyścić urządzenia bezpośrednio spryskując je wodą.
Do czyszczenia nie używać benzyny, rozpuszczalnika, ani alkoholu.

- Grozi to odbarwieniem, zniekształceniem, uszkodzeniem, porażeniem prądem elektrycznym lub pożarem.

Przed czyszczeniem lub konserwacją należy odłączyć urządzenie od gniazdka ściennego i usunąć resztki jedzenia z drzwiczek i piekarnika.

- W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem elektrycznym lub pożaru.

Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika nie wolno używać środków zawierających składniki ścierne lub ostrych szczotek metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do popękania szyby.

Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do suszenia papieru lub odzieży.

Dla własnego bezpieczeństwa nie wolno stosować do myjek wysokociśnieniowych ani urządzeń do czyszczenia strumieniem pary.

Podczas samoczyszczenia powierzchnie rozgrzewają się bardziej niż zwykle i dlatego dzieci powinny znajdować się w bezpiecznej odległości. (tylko model z funkcją czyszczenia)

W przypadku rozlania się większych ilości płynów trzeba usunąć go przed czyszczeniem i określić, które przybory mogą się znajdować w kuchence podczas czyszczenia. (tylko model z funkcją czyszczenia)



Ostrzeżenia dotyczące czyszczenia

Kuchenkę należy regularnie czyścić i usuwać z niej wszelkie pozostałości jedzenia.

Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na okres eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do powstania niebezpiecznych sytuacji.

Należy uważać, aby nie zrobić sobie krzywdy podczas czyszczenia wnętrza i obudowy urządzenia.

- Zagrożenie stanowią ostre krawędzie.

Nie czyścić urządzenia parą.

- Może to doprowadzić do korozji.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI ZAPOBIEGAJĄCE MOŻLIWEJ EKSPOZYCJI NA NADMIERNE DZIAŁANIE PROMIENIOWANIA MIKROFALOWEGO

Niestosowanie się do poniższych zasad bezpieczeństwa może narazić użytkownika na szkodliwe działanie promieniowania mikrofalowego.

(a) Pod żadnym pozorem nie wolno próbować uruchomić kuchenki z otwartymi drzwiczkami, manipulować przy blokadach bezpieczeństwa (zatrzaskach drzwiczek), ani wkładać przedmiotów do otworów blokad.

(b) Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów między drzwiczkami kuchenki a płytą czołową, ani dopuszczać do gromadzenia się jedzenia lub resztek środków czyszczących na powierzchniach uszczelniających. Po użyciu kuchenki drzwiczki i ich powierzchnie uszczelniające należy wytrzeć najpierw wilgotną, a potem suchą miękką szmatką.

(c) W przypadku uszkodzenia kuchenki nie wolno jej uruchamiać, dopóki nie zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego pracownika serwisu, odpowiednio przeszkolonego przez producenta. Należy zwrócić szczególną uwagę na prawidłowe zamykanie się drzwiczek kuchenki oraz uszkodzenie następujących elementów:

(1) Drzwiczki (nie mogą być wygięte)
(2) Zawiasy drzwiczek (nie mogą być ułamane lub poluzowane)
(3) Uszczelnienie drzwiczek i powierzchnie uszczelniające

(d) Regulacja i naprawa kuchenki powinny być wykonywane tylko przez wykwalifikowanych pracowników serwisu, odpowiednio przeszkolonych przez producenta.

Ten produkt jest urządzeniem Grupy 2 Klasy B według ISM. Definicja grupy 2 obejmuje wszystkie urządzenia ISM, w których przypadku energia o częstotliwości radiowej jest wytwarzana rozmyślnie i/lub wykorzystywana w formie promieniowania elektromagnetycznego do obróbki materiału, obróbki typu EDM i spawania łukowego. Jako urządzenie Klasy B, jest ono właściwe do użytku w gospodarstwach domowych i lokali podłączonych bezpośrednio do sieci niskiego napięcia, która dostarcza prąd do budynków wykorzystywanych w celach mieszkaniowych.

CP1395EST_XEO-03437S-01_PL.indb 10 2010-06-17 8:02:49

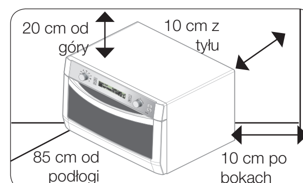
spis treści

instalowanie kuchenki mikrofalowej

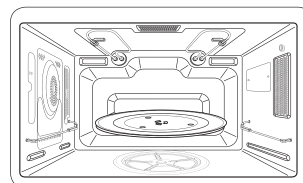
MONTAŻ KUCHENKI

Ustaw kuchenkę na płaskiej powierzchni, 85 cm od podłogi. Powierzchnia powinna mieć wytrzymałość odpowiednią do ciężaru kuchenki.

- Instalując kuchenkę, zapewnij jej odpowiednią wentylację, pozostawiając przynajmniej 10 cm przestrzeni z tyłu i po bokach urządzenia oraz 20 cm nad urządzeniem.



- Usuń wszystkie elementy opakowania znajdujące się wewnątrz kuchenki. Zamocuj tacę mocującą i tacę obrotową. Upewnij się, że taca obraca się swobodnie.





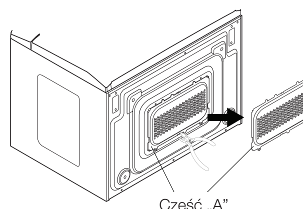
Ustaw kuchenkę mikrofalową w pobliżu wolnego gniazdka elektrycznego.

- Nie należy instalować kuchenki mikrofalowej w gorących lub wilgotnych miejscach, na przykład w pobliżu zwykłej kuchenki lub kaloryfera. Należy przestrzegać parametrów technicznych kuchenki dotyczących źródła zasilania, a zastosowany przedłużacz musi spełniać takie same normy, jak przewód zasilający dostarczony z kuchenką. Przed pierwszym użyciem kuchenki mikrofalowej należy przetrzeć jej wnętrze i uszczelnienie drzwiczek zwilżoną szmatką.
- Nie należy instalować kuchenki mikrofalowej w gorących lub wilgotnych miejscach, na przykład w pobliżu zwykłej kuchenki lub kaloryfera. Należy przestrzegać parametrów technicznych kuchenki dotyczących źródła zasilania, a zastosowany przedłużacz musi spełniać takie same normy, jak przewód zasilający dostarczony z kuchenką. Przed pierwszym użyciem kuchenki mikrofalowej należy przetrzeć jej wnętrze i uszczelnienie drzwiczek zwilżoną szmatką.



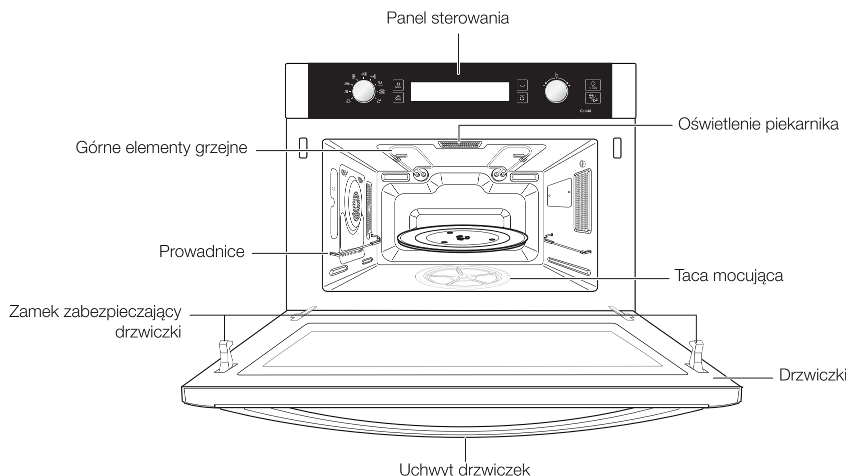
Przestroga

- Po wyjęciu części „A”, pewnym ruchem dla bezpieczeństwa usuń ostrą krawędź. Podczas wykonywania tej czynności należy uważać, by nie skaleczyć się ostrą krawędzią.



funkcje piekarnika

SPRAWDZENIE PRODUKTU I CZĘŚCI





Prowadnice są wykorzystywane podczas gotowania konwekcyjnego.

SPRAWDZANIE PANELU STEROWANIA

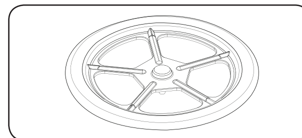


1. Tryb mikrofal
2. Tryb grilla
3. Tryb grilla kombinowanego
4. Tryb gotowania konwekcyjnego
5. Tryb gotowania konwekcyjnego kombinowanego
6. Tryb szybkiego podgrzewania kuchenki
7. Tryb automatycznego gotowania na parze
8. Przycisk czujnika rozmrożenia
9. Wyświetlacz
10. Przycisk utrzymywania temperatury
11. Przycisk Start
12. Przycisk zatrzymania/anulowania/ oszczędzania energii
13. Pokrętło wielofunkcyjne/Przycisk wyboru
14. Przycisk wagi
15. Przycisk automatycznego gotowania
16. Tryb automatycznego opiekania na krucho
17. Tryb czyszczenia parą
18. Przełącznik trybów

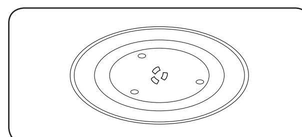
AKCESORIA

Kuchenka mikrofalowa wyposażony jest w następujące akcesoria:

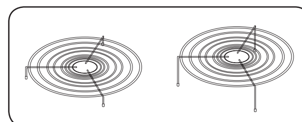
1. **Taca mocująca,** którą należy umieścić prawidłowo nad czujnikiem wagi w podstawie kuchenki.
   - Taca mocująca powoduje obracanie się tacy.



2. **Taca obrotowa,** którą umieszcza się na tacy mocującej.
   - Taca obrotowa stanowi podstawową powierzchnię do gotowania i może być łatwo wyjmowana w celu wyczyszczenia.



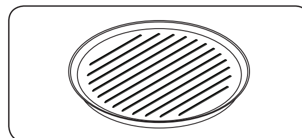
3. **Metalowe podstawy** (wysoka i niska), umieszczane na tacy obrotowej.
   - Metalowe podstawy mogą być używane do przygotowywania dwóch potraw jednocześnie. Mała potrawa może być umieszczona na tacy obrotowej, a druga – na podstawie.
   - Druciana podstawka może być używany do grillowania, gotowania konwekcyjnego oraz gotowania w trybie kombinowanym.



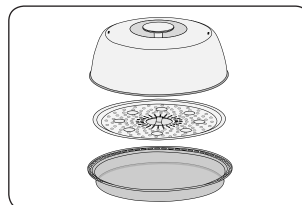
4. **Talerz do odmrażania,** który umieszcza się na tacy obrotowej. Talerz ten służy do odmrażania mrożonej żywności.

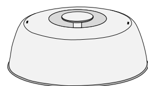


   - Nie należy używać w trybie mikrofal (900 W) ( ), mikrofal z grillem ( ), mikrofal i gotowania konwekcyjnego ( ), gotowania konwekcyjnego ( ), grilla ( ). Używać wyłącznie do rozmrażania żywności. (Tryb automatycznego rozmrażania i mikrofal 100 W / 180 W)

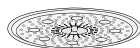


5. **Naczynie do gotowania na parze,** które umieszcza się na tacy obrotowej.
   - Naczynie umożliwia gotowanie na parze.

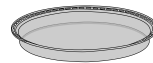




Pokrywka ze stali nierdzewnej

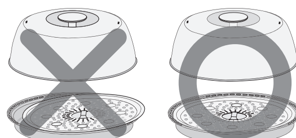


Taca do gotowania parowego



Talerz do gotowania parowego

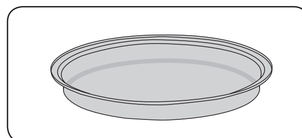




Przestroga!

- Naczynia do gotowania na parze nie wolno używać z innym produktem lub modelem.
  Może to wywołać pożar lub poważne uszkodzenie produktu.
- Naczynia nie należy używać bez wody lub żywności wewnątrz.
  Przed rozpoczęciem korzystania z naczynia, należy wlać do niego przynajmniej 500ml wody. Mniejsza niż 500ml ilość wody może spowodować, że gotowanie będzie niekompletne, lub wywołać pożar bądź poważne uszkodzenie produktu.
- Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania pojemnika z naczynia po zakończeniu gotowania, ponieważ pojemnik będzie gorący.
- Naczynie umożliwia gotowanie na parze.pewinno być używane tylko w trybie automatycznego gotowania na parze lub trybie mikrofal.
- Upewnij się, że pokrywa jest nałożona w taki sposób, aby pasowała do talerza do gotowania na parze.
  Jajka lub kasztany mogą eksplodować, jeżeli talerz i pokrywa nie zostaną zamontowane zgodnie z instrukcją.

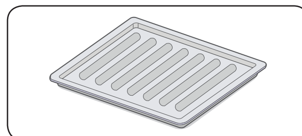
6. **Talerz teflonowy**.
   - Talerz służy do przyrumieniania potraw od spodu w trybie gotowania mikrofalowego lub kombinowanego z grillem lub mikrofal i gotowania konwekcyjnego, a także do przygotowywania kruchych ciast i spodów do pizzy.



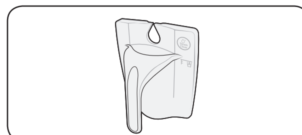
7. **Kwadratowa taca.**



   - Nie należy używać w trybie mikrofal ( ), mikrofal z grillem ( ), mikrofal i gotowania konwekcyjnego ( ) z uwagi na niebezpieczeństwo powstania iskier.



8. **Pojemnik na czystą wodę,** umieszczany po prawej stronie kuchenki.



wprowadzenie

Włóż wtyczkę kuchenki. Tym razem nic nie pojawi się na wyświetlaczu.
Otwórz drzwiczki. Wyświetlacz włączy się i pojawi się na nim “0”. Teraz kuchenka jest gotowa do użycia.
Kuchenka posiada tryb oszczędzania energii (szczegóły).
Domyślnie kuchenka wejdzie w tryb oszczędzania energii po 5 minutach bezczynności.
W trybie oszczędzania energii wyświetlacz jest pusty i nie można korzystać z kuchenki.
Aby wyłączyć tryb oszczędzania energii, wystarczy włączyć drzwiczki po, czym na wyświetlaczu pojawi się “0”. Kuchenka jest gotowa do użycia.

USTAWIANIE KUCHENKI

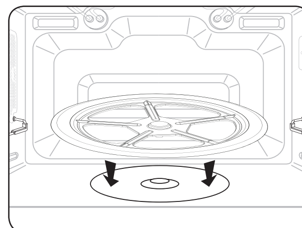
Konfiguracja kuchenki mikrofalowej

1. Kuchenkę należy umieścić na płaskiej, twardej powierzchni i podłączyć wtyczkę do gniazdka z uziemieniem.
Aby zapewnić urządzeniu odpowiednią wentylację, należy upewnić się, że ma co najmniej 10 centymetrów wolnej przestrzeni z tyłu, powyżej i po bokach.

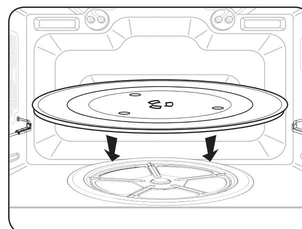
2. Otwórz drzwiczki kuchenki przy użyciu uchwytu u dołu drzwiczek.

3. Wytrzyj wnętrze kuchenki za pomocą wilgotnej szmatki.

4. Umieść tacę mocującą we wgłębieniu na środku kuchenki.



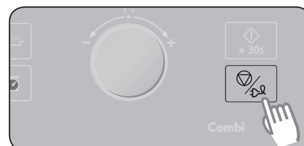
5. Bezpiecznie umieść tacę obrotową na środku tacy mocującej.



Ustawianie trybu oszczędzania energii

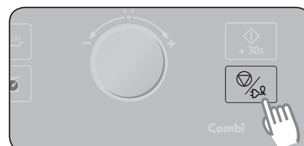
Kuchenka posiada tryb oszczędzania energii. Ta funkcja pozwala oszczędzać prąd, gdy kuchenka nie jest używana.

- Domyślnie kuchenka wejdzie w tryb oszczędzania energii po 5 minutach bezczynności. W trybie oszczędzania energii wyświetlacz jest pusty i nie można korzystać z kuchenki.
- Aby wyłączyć tryb oszczędzania energii, wystarczy włączyć drzwiczki po, czym na wyświetlaczu pojawi się “0”. Kuchenka jest gotowa do użycia.
- Aby użyć trybu oszczędzania energii, należy nacisnąć przycisk **zatrzymania/anulowania/ oszczędzania energii** i przytrzymać go przez 3 sekundy.

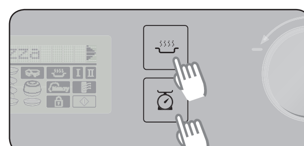


Wybór języka

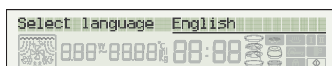
1. Naciśnij przycisk **anulowania/zatrzymania/ oszczędzania energii**, aby przejść w stan gotowości.

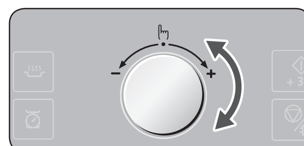


2. Naciśnij jednocześnie przyciski **utrzymywania temperatury** i **czujnika wagi**.



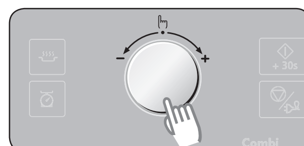
3. Ustaw język przy pomocy **pokrętła wielofunkcyjnego**.
   (English -> Français -> Italiano -> Nederlands -> Español -> Deutsch -> Polski-> Русский)





4. Naciśnij przycisk **wyboru** aby wybrać język. Jeśli wybór zakończył się powodzeniem, na wyświetlaczu przez 2 sekundy wyświetlana będzie wiadomość powitalna.

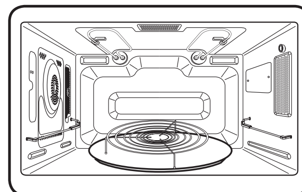


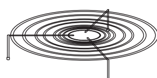


Korzystanie z kuchenki

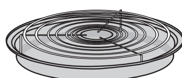
KORZYSTANIE Z TRYBU GOTOWANIA KONWEKCYJNEGO

Żywność jest podgrzewana przez dwa elementy grzejne na górze komory i jeden konwekcyjny element grzejny, natomiast boczny wentylator zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła.
Niska podstawka lub niska podstawka i teflonowy talerz na tacy obrotowej. Kwadratową tacę należy umieścić w prowadnicach.

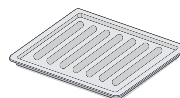




Niska podstawa



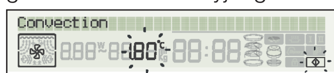
Niska podstawa i teflonowy talerz

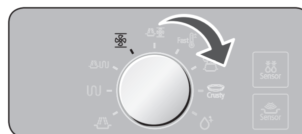


Kwadratowa taca

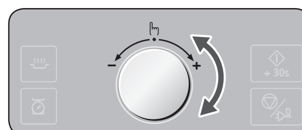
Ustawienie ( ) gotowania konwekcyjnego

1. Przekręć **pokrętło wyboru** do pozycji trybu gotowania konwekcyjnego.

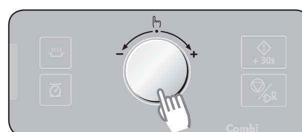




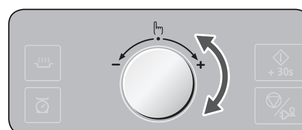
2. Ustaw **pokrętłem wielofunkcyjnym** oczekiwaną temperaturę. (Domyślnie: 180 °C)



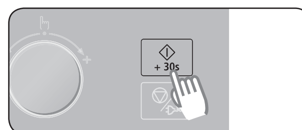
3. Naciśnij przycisk **wyboru**, aby ustawić temperaturę.



4. Ustaw czas gotowania obracając **pokrętło wielofunkcyjne**. (Maks. 90 min.)
   - Jeżeli czas gotowania nie został ustawiony, urządzenie działa w trybie wstępnego podgrzewania. (Maks. 90 min.)



5. Naciśnij przycisk **Start**.
   - Wskaźnik temperatury na wyświetlaczu (w °C) zostanie podświetlony i zacznie mrugać po uzyskaniu wymaganej temperatury.





Podczas przygotowywania potraw można zmienić ustawienia **czasu przygotowywania** i **temperatury**.

- Czas przygotowywania: Wystarczy ustawić czas obracając **pokrętło wielofunkcyjne**.
- Temperatura: Naciśnij przycisk **wyboru**, a następnie użyj **pokrętła wielofunkcyjnego**.

W trybie gotowania konwekcyjnego górne i konwekcyjne elementy grzejne są włączane i wyłączane cyklicznie podczas gotowania, w celu wyregulowania temperatury.

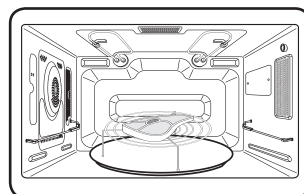


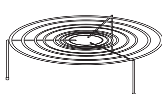
Ważne

1. Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence zawsze używaj rękawic ochronnych, ponieważ mogą one być bardzo gorące.
2. Podczas gotowania w trybie konwekcyjnym należy używać szklanych naczyń do pieczenia przeznaczonych do gotowania w temperaturze 40-230 °C.

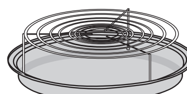
KORZYSTANIE Z TRYBU GRILLA

Żywność jest podgrzewana przez górne elementy grzejne. (pozycja pozioma)
Aby rozpocząć grillowanie, otwórz drzwiczki i umieść jedzenie na podstawce.





Wysoka podstawa

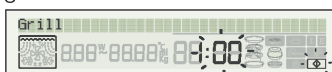


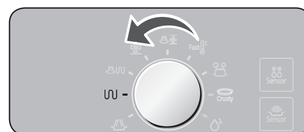
Wysoka podstawa i teflonowy talerz

Ustawianie trybu ( ) grilla

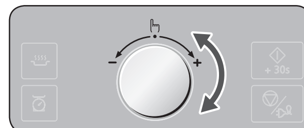
Grill umożliwia szybkie podgrzanie i opieczenie jedzenia bez używania mikrofal.

1. Przekręć **pokrętło wyboru** do pozycji trybu grilla.

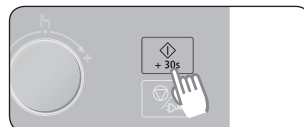




2. Ustaw czas gotowania obracając **pokrętło wielofunkcyjne**.
(Maksymalny czas gotowania wynosi 90 minut.)



3. Naciśnij przycisk **Start**.



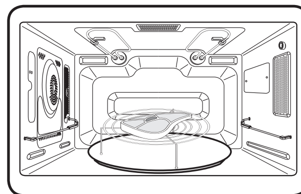


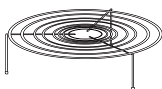
Ważne

1. Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence zawsze używaj rękawic ochronnych, ponieważ mogą one być bardzo gorące.
2. Element grzejny musi być ustawiony poziomo.

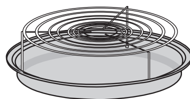
KORZYSTANIE Z TRYBU GRILLA KOMBINOWANEGO

Żywność jest podgrzewana przez górne elementy grzejne w połączeniu z energią mikrofalową.
Aby rozpocząć grillowanie, otwórz drzwiczki i umieść jedzenie na podstawce.
Nie używać kwadratowej tacki podczas gotowania w trybie grilla kombinowanego.

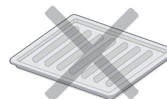




Wysoka podstawa



Wysoka podstawa i teflonowy talerz



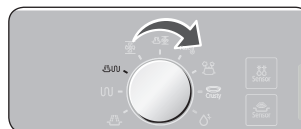
⚠ Kwadratowa taca

Ustawianie trybu ( ) grilla kombinowanego

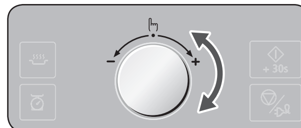
Aby szybko ugotować potrawę i jednocześnie ją przyrumienić, gotowanie za pomocą mikrofal można połączyć z grillowaniem.

1. Przekręć **pokrętło wyboru** do pozycji trybu grilla kombinowanego.

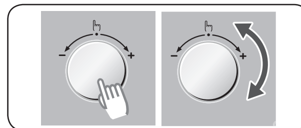




2. Ustaw czas gotowania obracając **pokrętło wielofunkcyjne**.
   (Maksymalny czas gotowania wynosi 90 minut.)



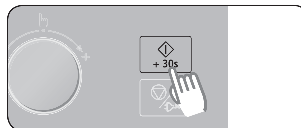
3. Jeśli chcesz zmienić poziom mocy, naciśnij przycisk**wyboru** i wybierz odpowiedni poziom mocy używając **pokrętła wielofunkcyjnego**.
   - Domyślnie: 600 W
   - 600, 450, 300, 180, 100 W



4. Naciśnij przycisk **Start**.



Efekt: Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „End" (Koniec) na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.





Możesz zmienić czas gotowania i poziom mocy w trakcie gotowania.
- Czas przygotowywania: Wystarczy ustawić czas obracając **pokrętło wielofunkcyjne**.
- Poziom mocy: Naciśnij przycisk **wyboru**, a następnie użyj **pokrętła wielofunkcyjnego**.

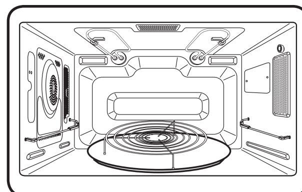


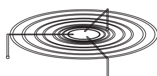
Ważne
1. Należy ZAWSZE używać przyborów kuchennych, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych. Najlepsze są naczynia szklane i ceramiczne, ponieważ umożliwiają swobodny przepływ mikrofal przez potrawę.
2. Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence ZAWSZE używaj rękawic ochronnych, ponieważ mogą one być bardzo gorące.
3. Element grzejny musi być ustawiony poziomo.

CP1395EST_XEO-03437S-01_PL.indb 20 2010-06-17 8:02:58

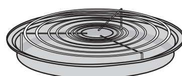
KORZYSTANIE Z TRYBU GOTOWANIA KONWEKCYJNEGO KOMBINOWANEGO

Żywność jest podgrzewana przez podwójny grill i jeden element konwekcyjny, w połączeniu z cyklem energii mikrofalowej, natomiast boczny wentylator zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła.
Niska podstawka lub niska podstawka i teflonowy talerz na tacy obrotowej. Nie używać kwadratowej tacki w trybie gotowania konwekcyjnego kombinowanego.

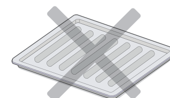




Niska podstawa



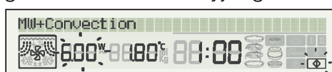
Niska podstawa i teflonowy talerz

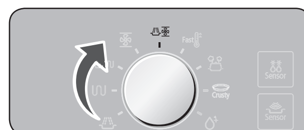


⚠ Kwadratowa taca

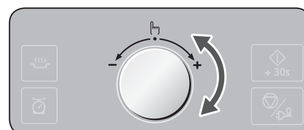
Ustawienie trybu (⊡) gotowania konwekcyjnego kombinowanego

1. Przekręć **pokrętło wyboru** do pozycji trybu gotowania konwekcyjnego kombinowanego.



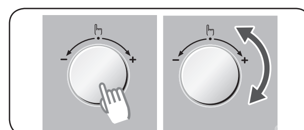


2. Ustaw czas gotowania obracając **pokrętło wielofunkcyjne**.
(Maksymalny czas gotowania wynosi 90 minut.)



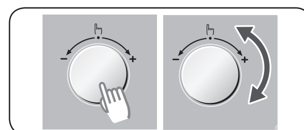
3. Jeśli chcesz zmienić poziom mocy, naciśnij przycisk **wyboru** i wybierz odpowiedni poziom mocy za pomocą **pokrętła wielofunkcyjnego**.

- Domyślnie: 600 W
- 600, 450, 300, 180, 100 W



4. Jeśli chcesz zmienić temperaturę, naciśnij przycisk **wyboru**, a następnie wybierz odpowiednią temperaturę za pomocą **pokrętła wielofunkcyjnego**. (40-210 °C)

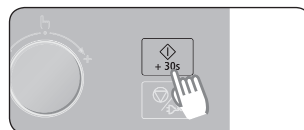
- Domyślnie: 180 °C.
- 40-210 °C



5. Naciśnij przycisk **Start**.



Efekt: Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „End” (Koniec) na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.




Możesz zmienić czas gotowania i poziom mocy w trakcie gotowania.

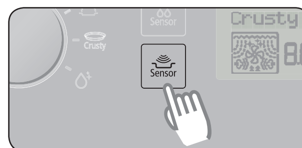
- Czas przygotowywania: Wystarczy ustawić czas obracając **pokrętło wielofunkcyjne**.
- Poziom mocy: Naciśnij przycisk **wyboru**, a następnie użyj **pokrętła wielofunkcyjnego**.


Ważne

1. Należy ZAWSZE używać przyborów kuchennych, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych. Najlepsze są naczynia szklane i ceramiczne, ponieważ umożliwiają swobodny przepływ mikrofal przez potrawę.
2. Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence ZAWSZE używaj rękawic ochronnych, ponieważ mogą one być bardzo gorące.
3. Element grzejny musi być ustawiony poziomo.

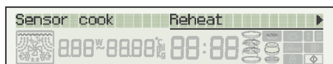
KORZYSTANIE Z TRYBU AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA

Funkcja automatycznego przygotowywania umożliwia korzystanie z fabrycznie zaprogramowanych 25 czasów przygotowywania. Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy. Tryb automatycznego gotowania dopasować za pomocą pokrętła wielofunkcyjnego.



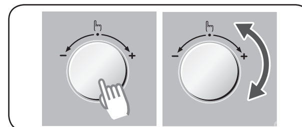
1. Naciśnij przycisk **automatycznego gotowania**.

- Jeśli ikona '►' jest na wyświetlaczu, przejdź do następnego etapu. Jeśli ikona '◄' jest na wyświetlaczu, wróć do poprzedniego etapu.



2. Ustaw kategorię gotowania i wybierz opcję za pomocą **wielofunkcyjnego pokrętła** i naciśnij przycisk **wyboru**.

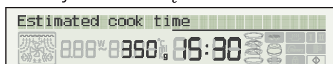
- Jeżeli na wyświetlaczu znajduje się komunikat "sprawdź zakres wag", sprawdź naczynie.



3. Jeśli ikona startowa (◈) jest na wyświetlaczu, naciśnij przycisk **Start**. Czas gotowania zostanie ustalony za pomocą czujnika wagi i czujnika gazowego. (Jeśli pojawi się odpowiedni komunikat, obróć jedzenie i naciśnij przycisk **Start**)




Efekt: Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz wyświetleniem komunikatu „Gotowe" na wyświetlaczu. Smacznego. Koniec* Kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy trzy razy na minutę.




Po ostatecznym wyborze opcji gotowania, znika z wyświetlacza ikona '►' i mruga ikona startowa (◈).
Jeżeli potrzebne są akcesoria, dla wygody użytkownika na wyświetlaczu pojawia się ikona akcesoriów.



Programy automatycznego gotowania nie mogą być używane, gdy kuchenka jest rozgrzana. Jeśli komunikat “TRWA STUDZENIE” pojawi się na wyświetlaczu, wentylator będzie automatycznie studził kuchenkę tak długo, jak komunikat będzie znajdował się na wyświetlaczu. W innym przypadku kuchenka może stygnąć dłużej. Jeśli się spieszysz, możesz ustawić gotowanie ręcznie. Wybierz odpowiedni poziom mocy, temperaturę i czas gotowania.

Właściwości automatycznego gotowania

Poniższa tabela przedstawia 25 programów automatycznego gotowania. Zawiera ona ilości, czasy oczekiwania po gotowaniu oraz odpowiednie zalecenia. Czasy gotowania i poziomy mocy zostały wstępnie zaprogramowane dla wygody użytkownika.
Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

Potrawa	Wielkość porcji	Naczynia/ Akcesoria	Czas oczeki-wania (min.)	Zalecenia
Podgrzewanie				
Napoje Kawa, mleko, herbata, woda (w temperaturze pokojowej)	150-250 g (1 filiżanka lub 1 kubek)	Ceramiczna filiżanka lub kubek	1-2	Przelej napój do ceramicznych filiżanek lub kubków i podgrzewaj bez przykrycia. Postaw na środku tacy obrotowej. Pozostaw je w wnętrzu kuchenki mikrofalowej. Wymieszaj przed rozpoczęciem i po upłynięciu czasu oczekiwania. Zachowaj ostrożność przy wyjmowaniu naczynia z napojem (patrz instrukcje bezpieczeństwa dotyczące gotowania płynów).

Potrawa		Wielkość porcji	Naczynia/ Akcesoria	Czas oczeki-wania (min.)	Zalecenia
Gotowe danie	Zimne danie gotowe	300-500 g	Naczynie do kuchenek mikrofalowych	3	Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania posiłków zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i dodatki — ziemniaki, ryż lub makaron).
	Gotowe dania mrożone (-18 °C)	300-500 g	Naczynie do kuchenek mikrofalowych	3-4	Przebij folię gotowego dania mrożonego. Umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania posiłków zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i dodatki — ziemniaki, ryż lub makaron).
Zupy/ sosy	Zimne zupy/sosy	300-500 g	Naczynie do kuchenek mikrofalowych	2-3	Wyłóż potrawę na głęboki talerz ceramiczny lub do ceramicznej miski i przykryj plastikową pokrywką na czas podgrzewania. Umieść zupę na środku tacy obrotowej. Dokładnie wymieszaj przed rozpoczęciem i po upłynięciu czasu oczekiwania.
	Mrożone zupy/sosy (-18 °C)	300-500 g	Naczynie do kuchenek mikrofalowych	2-3	Przebij folię mrożonej zupy i umieść na środku tacy obrotowej. Umieść zupę na środku tacy obrotowej. Dokładnie wymieszaj przed rozpoczęciem i po upłynięciu czasu oczekiwania.
Dodatki					

Potrawa		Wielkość porcji	Naczynia/ Akcesoria	Czas oczeki-wania (min.)	Zalecenia
Warzywa	Brokuły	200-600 g	Naczynie do kuchenek mikrofalowych	1-2	Umyj i wyczyść brokuły i przygotuj różyczki. Umieść je w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 45 ml (3 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj.
	Marchew	200-600 g	Naczynie do kuchenek mikrofalowych	1-2	Opłucz i oczyść marchew, następnie potnij na równe okrągłe plasterki. Umieść je w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 45 ml (3 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj.
	Fasola	200-600 g	Naczynie do kuchenek mikrofalowych	1-2	Umyj i wyczyść zieloną fasolkę. Umieść je w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 45 ml (3 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj.
Ziemniaki	Obrane ziemniaki	400-800 g	Naczynie do kuchenek mikrofalowych	2-3	- Umyć i obrać ziemniaki, a następnie pokroić je w kostkę równej wielkości. Umieść je w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 45-60 ml (3-4 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem.
	Pieczone ziemniaki	200-1000 g		3-5	Umyj i oczyść ziemniaki, następnie przebij je widelcem. Natrzyj miąższ warzywa oliwą i przyprawami. Ułóż ziemniaki (każdy około 200 g) obok siebie na niskiej podstawie. Umieść podstawę na teflonowym talerzu.
Ryż		200-400 g	Naczynie do kuchenek mikrofalowych	5-10	Użyj białego ryżu parboiled i dodaj podwójną ilość zimnej wody. Umieść je w szklanej żaroodpornej misce z przykrywką. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem.

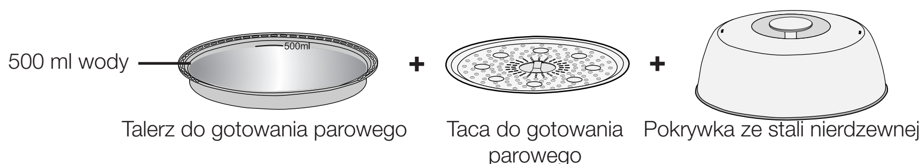
Potrawa		Wielkość porcji	Naczynia/ Akcesoria	Czas oczeki-wania (min.)	Zalecenia
Mięso/drób/ryby					
Wołowina	Steki wołowe Krwiste Średnio wysmażone Dobrze wysmażone	300-800 g		-	Ułóż steki wołowe obok siebie na wysokiej podstawie. Umieść podstawę na teflonowym talerzu. Po usłyszeniu sygnału obróć pieczeń na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować.
	Pieczeń wołowa/ pieczona jagnięcina Krwista Średnio wysmażona Dobrze wysmażona	800-1500 g		5-10	Posmaruj wieprzowinę/ jagnięcinę olejem i posyp przyprawami (tylko pieprzem, sól powinna być dodana po upieczeniu). Umieść je na niskiej podstawie, układając je tłustszą stroną w dół. Umieść podstawę na teflonowym talerzu. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso na drugą stronę. Po upieczeniu, w trakcie czasu oczekiwania mięso powinno zostać owinięte w folię aluminiową. Pozostaw aż do uzyskania oczekiwanego rezultatu.
Kurczak	Kawałki kurczaka	500-1200 g		2	Posmaruj zimne kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Umieść skórą do dołu na wysokiej podstawie. Umieść podstawę na teflonowym talerzu. Po usłyszeniu sygnału obróć kurczaka na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować.
	Cały kurczak	1,1-1,7 kg		5	Posmaruj zimnego kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż piersią do dołu na środku niskiej podstawy. Umieść podstawę na teflonowym talerzu. Po usłyszeniu sygnału obróć kurczaka na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować.

Potrawa		Wielkość porcji	Naczynia/ Akcesoria	Czas oczeki-wania (min.)	Zalecenia
Ryby	Pieczona ryba	300-800 g		3	Posmaruj skórę całej ryby olejem i dodaj zioła oraz przyprawy. Ułóż ryby obok siebie w przeciwnych kierunkach, na wysokiej podstawie. Umieść podstawę na teflonowym talerzu. Po usłyszeniu sygnału obróć ryby na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować.
	Filet grillowany	300-800 g		3	Ułóż filety z łososia lub steki rybne obok na wysokiej podstawie. Umieść podstawę na teflonowym talerzu. Po usłyszeniu sygnału obróć ryby na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować.
Szybkie potrawy					
Mrożona pizza (-18 °C)		100-400 g		-	Ułóż mrożone pizze w okręgu na niskiej podstawie.
Mrożona lasagne (-18 °C)		400-800 g	Naczynie do kuchenek mikrofalowych	3-4	Umieść mrożoną lasagne w ceramicznym lub wykonanym z żaroodpornego szkła naczyniu o odpowiednim rozmiarze. Postaw naczynie na dolnej tacy.
Mrożone bułki (-18 °C)		100-400 g		3-5	Ułóż mrożone bułki w okręgu na niskiej podstawie.
Mrożone ciasto (-18 °C)		400-1200 g		5-25	Jeden kawałek mrożonego ciasta umieść na środku, a pozostałą ilość ułóż obok siebie w okręgu na niskiej podstawie. Dzięki funkcji gotowania konwekcyjnego ciasto rozmrozi się i skruszeje. Ten program jest odpowiedni do całych ciast (okrągłych) i kawałków ciast, takich jak ciasto owocowe z lukrem, strucla lub makowiec. Nie jest przeznaczony do ciast z masą kremową lub polewą czekoladową.

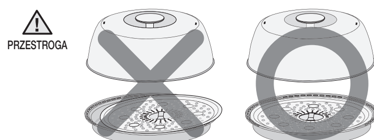
KORZYSTANIE Z TRYBU AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA PAROWEGO

Funkcja automatycznego gotowania parowego posiada fabrycznie zaprogramowany czas gotowania. Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy. Wybierz odpowiedni program gotowania parowego obracając **pokrętło wielofunkcyjne**.

Najpierw umieść naczynie z pożywieniem na środku tacy obrotowej. Następnie zamknij drzwi.



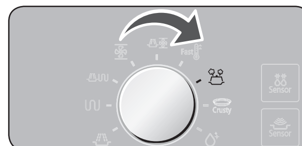
Talerz do gotowania parowego | Taca do gotowania parowego | Pokrywka ze stali nierdzewnej



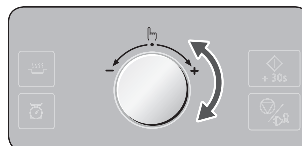
Korzystanie z pojemnika do gotowania parowego

1. Przekręć pokrętło wyboru trybu do pozycji **automatycznego gotowania parowego**.

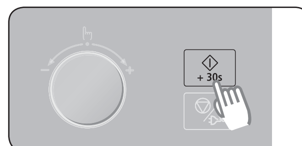




2. Ustaw kategorię gotowania obracając **pokrętło wielofunkcyjne**. (Patrz str. 29 do 30).
   - Jeżeli na wyświetlaczu znajduje się komunikat "sprawdź zakres wag", sprawdź naczynie.



3. Naciśnij przycisk **Start**. (Podczas gotowania działa automatyczny czujnik gazowy)



Efekt: Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym komunikatem „Gotowe” na wyświetlaczu. Smacznego. Koniec* Kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy trzy razy na minutę.

Opis trybu automatycznego gotowania na parze

Poniższa tabela przedstawia 5 programów automatycznego gotowania parowego.
Zawiera ona ilości, czasy oczekiwania po gotowaniu oraz odpowiednie zalecenia.
Czasy gotowania i poziomy mocy zostały fabrycznie zaprogramowane dla wygody użytkownika.
Z programów można korzystać wyłącznie w połączeniu z akcesoriami do gotowania na parze.
Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Naczynia	Czas oczeki-wania (min.)	Zalecenia
Krojone warzywa	200-500 g	Dodaj 500 ml zimnej wody.	-	Opłucz i oczyść warzywa, pokrój w plasterki lub kawałki o podobnej wielkości. Nalej ½ ℓ wody na talerz do gotowania na parze. Postaw tacę na talerzu, umieść warzywa i zamknij pokrywką ze stali nierdzewnej. Połóż naczynie do gotowania parowego na tacy obrotowej. Ten program jest odpowiedni do gotowania średniej wielkości kawałków warzyw, takich jak różyczki brokułu, kalafiora czy plasterki marchwi.
Całe warzywa	200-800 g	Dodaj 500 ml zimnej wody.	-	Opłucz i oczyść warzywa. Nalej ½ ℓ wody na talerz do gotowania na parze. Postaw tacę na talerzu, umieść warzywa i zamknij pokrywką ze stali nierdzewnej. Połóż naczynie do gotowania parowego na tacy obrotowej. Ten program jest odpowiedni do gotowania całych warzyw, takich jak kolba kukurydzy, karczochy, cały kalafior, małe ziemniaki i kapusta pocięta w ćwiartki.

Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Naczynia	Czas oczeki-wania (min.)	Zalecenia
Filety rybne	100-600 g	Dodaj 500 ml zimnej wody.	-	Opłucz i wyczyść filety rybne. Nalej ½ ℓ wody na talerz do gotowania na parze. Połóż tacę na talerz i umieść na niej filety jeden obok drugiego. Filety można przyprawić solą, ziołami i 1-2 łyżkami soku z cytryny. Nałóż pokrywę. Połóż naczynie do gotowania parowego na tacy obrotowej. Ten program jest odpowiedni do gotowania filetów rybnych z karmazyna, mintaja lub dorsza.
Ugotowane jajka	100-500 g	Dodaj 500 ml zimnej wody.	1-2	Nalej ½ ℓ wody na talerz do gotowania na parze. Połóż tacę na talerz. Przekłuj 3-8 świeżych jajek średniej wielkości (ok. 60 g każde) i umieść w niewielkich otworach na tacy. Przykryj pokrywką ze stali nierdzewnej i połóż naczynie do gotowania na parze na tacy obrotowej. Po zakończeniu procesu odczekaj 2-5 minut.
Ziemniaki pokrojone w kostkę	100-500 g	Dodaj 500 ml zimnej wody.	1-2	Opłucz i obierz ziemniaki. Pokrój ziemniaki w kostki o podobnej wielkości. Nalej ½ ℓ wody na talerz do gotowania na parze. Połóż tacę na talerzu, rozłóż ziemniaki na tacy i zamknij pokrywką ze stali nierdzewnej. Połóż naczynie do gotowania parowego na tacy obrotowej.

KORZYSTANIE Z TRYBU RĘCZNEGO GOTOWANIA PAROWEGO

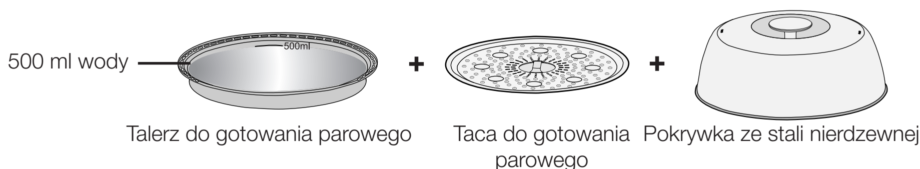
Przy pomocy naczynia możliwe jest nie tylko automatyczne, lecz także ręczne gotowanie na parze, dzięki tabeli ręcznego gotowania na parze po prawej stronie.

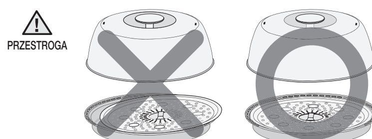
Poniżej znajduje się procedura ręcznego gotowania na parze. (str. 50-51)

Należy ZAWSZE sprawdzać ustawienia gotowania przed pozostawieniem kuchenki bez nadzoru.

Najpierw umieść naczynie z pożywieniem na środku tacy obrotowej.

Następnie zamknij drzwi.

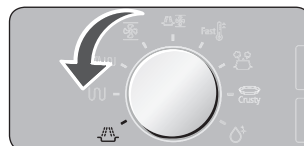




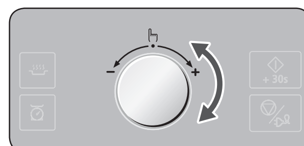
Korzystanie z pojemnika

1. Przekręć pokrętło **wyboru trybu** do pozycji trybu **mikrofali**.

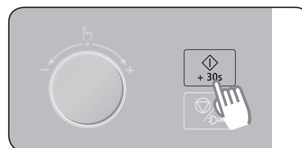
   Efekt: Wskazanie 900 W (maksymalna moc gotowania) jest wyświetlone:
   Wybierz odpowiedni poziom mocy przekręcając **pokrętło wielofunkcyjne** ponownie, aż do wyświetlenia właściwej wartości.
   Wybierz poziom mocy (900 W) podany w poradniku ręcznego gotowania na parze, na str. 50-51.



2. Określ czas gotowania za pomocą **pokrętła wielofunkcyjnego**, w zależności od potrzeb. Ustaw czas gotowania uwzględniając treść poradnika ręcznego gotowania na parze, na str. 50-51.



3. Naciśnij przycisk **Start**.





Efekt: W kuchence zapali się światło, a taca zacznie się obracać.

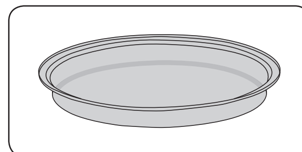
- Rozpocznie się gotowanie, a po jego zakończeniu wyemitowane zostaną się 4 sygnały dźwiękowe.
- Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
- Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

Przestroga!

- Naczynia do gotowania na parze nie wolno używać z innym produktem lub modelem.
  Może to wywołać pożar lub poważne uszkodzenie produktu.
- Naczynia nie należy używać bez wody lub żywności wewnątrz.
  Przed rozpoczęciem korzystania z naczynia, należy wlać do niego przynajmniej 500ml wody. Mniejsza niż 500ml ilość wody może spowodować, że gotowanie będzie niekompletne, lub wywołać pożar bądź poważne uszkodzenie produktu.
- Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania pojemnika z naczynia po zakończeniu gotowania, ponieważ pojemnik będzie gorący.
- Upewnij się, że pokrywa jest nałożona w taki sposób, aby pasowała do talerza do gotowania na parze.
  Jajka lub kasztany mogą eksplodować, jeżeli talerz i pokrywa nie zostaną zamontowane zgodnie z instrukcją.

Sposób czyszczenia talerza do gotowania parowego

Talerz należy myć ciepłą wodą z detergentem, po czym spłukać czystą wodą.
Nie należy używać szczotki do szorowania lub szorstkiej gąbki, ponieważ mogą one uszkodzić górną warstwę talerza.





Talerza do gotowania parowego nie można myć w zmywarce.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI AUTOMATYCZNEGO OPIEKANIA NA KRUCHO

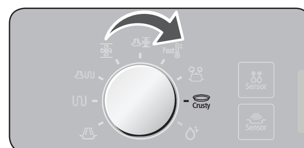
Zwykle podczas gotowania w kuchence mikrofalowej, czy też korzystania z trybu grilla lub mikrofal w kuchenkach konwekcyjnych/grillach, jedzenie, takie jak ciasta i pizza, rozmaka u spodu. Teflonowy talerz firmy Samsung umożliwia uzyskanie chrupiącego jedzenia. Talerza można również używać do smażenia bekonu, jajek, kiełbasek itp.



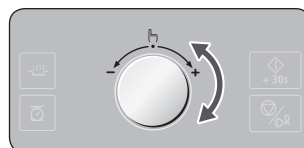
Talerz teflonowy   Niska podstawa   Wysoka podstawa

1. Przekręć pokrętło wyboru do pozycji **automatyczne opiekanie na chrupko**.

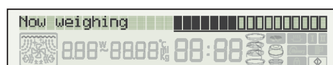


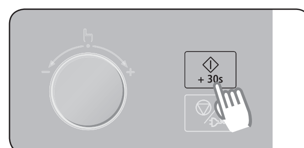


2. Wybierz opcję obracając **pokrętło wielofunkcyjne**. (Patrz str. 34).



3. Naciśnij przycisk **Start**. Następnie, rozpoczęte zostanie automatyczne ważenie. (Jeśli podczas ważenia naciśniesz przycisk **anuluj**, wyświetlacz wróci do stanu początkowego)





4. Na wyświetlaczu pojawi się obliczony czas gotowania i waga, a następnie nastąpi automatyczne rozpoczęcie.

Efekt: Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym komunikatem „Gotowe" na wyświetlaczu. Smacznego. Koniec* Kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy trzy razy na minutę.



Wyświetlacz pokazuje ikony akcesoriów dla wygody użytkownika.



Programy automatycznego gotowania nie mogą być używane, gdy kuchenka jest rozgrzana. Jeśli komunikat “TRWA STUDZENIE” pojawi się na wyświetlaczu, wentylator będzie automatycznie studził kuchenkę tak długo, jak komunikat będzie znajdował się na wyświetlaczu. W innym przypadku kuchenka może stygnąć dłużej. Jeśli się spieszysz, możesz ustawić gotowanie ręcznie. Wybierz odpowiedni poziom mocy, temperaturę i czas gotowania.

Opis trybu automatycznego opiekania na krucho

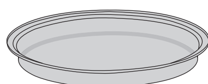
Poniższa tabela przedstawia 5 programów automatycznego opiekania na krucho. Zawiera ona ilości, czasy oczekiwania po gotowaniu oraz odpowiednie zalecenia. Czasy gotowania i poziomy mocy zostały fabrycznie zaprogramowane dla wygody użytkownika. Zawsze umieszczaj duży talerz teflonowy i podstawie w środkowej części kuchenki. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Akcesoria	Czas oczeki-wania (min.)	Zalecenia
Mrożona pizza	200-500 g		-	Umieść pizzę na talerzu teflonowym i wysokiej podstawie na środku tacy obrotowej.
Mrożone frytki z piekarnika	200-500 g		-	Równo rozłóż frytki na talerzu teflonowym położonym na wysokiej podstawie umieszczonej na środku tacy obrotowej. Po usłyszeniu sygnału obróć frytki na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować.
Kawałki ziemniaków	200-400 g		1-2	Pokrój ziemniaki w kawałki lub kostki. Natrzyj oliwą, solą i przyprawami. Rozmieść kawałki ziemniaków równo na talerzu teflonowym i wysokiej podstawie na środku tacy obrotowej. Po usłyszeniu sygnału obróć kawałki na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować.
Quiche	400-800 g		5-10	Umieść spód quiche na talerzu teflonowym i dodaj nadzienie. Umieść ją na niskiej podstawie na środku tacy obrotowej.
Ciasta i kruche ciasta	100-300 g		2-5	Umieść ciasta/kruche ciasta na talerzu teflonowym i niskiej podstawie na środku tacy obrotowej.

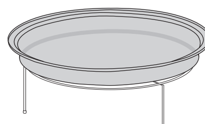
CP1395EST_XEO-03437S-01_PL.indb 34 2010-06-17 8:03:04

KORZYSTANIE Z FUNKCJI RĘCZNEGO OPIEKANIA NA KRUCHO

Zwykle podczas gotowania w kuchence mikrofalowej, czy też korzystania z trybu grilla lub mikrofal w kuchenkach konwekcyjnych/grillach, jedzenie, takie jak ciasta i pizza, rozmaka u spodu. Teflonowy talerz firmy Samsung umożliwia uzyskanie chrupiącego jedzenia. Talerza można również używać do smażenia bekonu, jajek, kiełbasek itp.



Talerz teflonowy na tacy obrotowej



Talerz teflonowy i wysoka podstawa

1. Rozgrzej teflonowy talerz w sposób opisany powyżej.

Przed użyciem talerza należy go rozgrzać, włączając tryb kombinowany na 3 do 5 minut:

- Kombinacja konwekcji (180 °C) i mikrofali. (poziom mocy 600 W)

Tryb kombinowany: grill i mikrofale (poziom mocy 600 W)

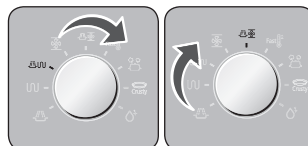
Zawsze używaj rękawic kuchennych, ponieważ talerz jest bardzo gorący.

2. Posmaruj talerz olejem, aby potrawy, takie jak jaja czy bekon mogły się odpowiednio przypiec.
- Pamiętaj, że talerz ma teflonową powłokę, która nie jest odporna na zarysowania. Dlatego nie używaj żadnych ostrych narzędzi, takich jak nóż, do cięcia jedzenia na tym talerzu.
- Korzystaj z plastikowych narzędzi, które nie porysują teflonowej powierzchni talerza lub przebij jedzenie z talerza i dopiero wtedy je pokrój.

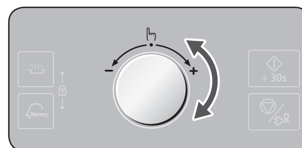
3. Umieść jedzenie na talerzu.
- Nie kładź na talerzu żadnych elementów, które nie są odporne na wysokie temperatury (na przykład plastikowych misek).

4. Umieść talerz teflonowy na metalowej podstawce (lub tacy obrotowej) w kuchence mikrofalowej.
- Nigdy nie umieszczaj talerza w kuchence bez tacy obrotowej.

5. Przekręć **pokrętło wyboru** do pozycji trybu kombinowanego (grill lub gotowanie konwekcyjnege).



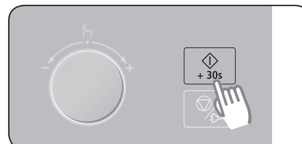
6. Określ czas gotowania za pomocą **wielofunkcyjnego pokrętła** według potrzeb. Określ czas gotowania, taki jak podany w poradniku ręcznego gotowania na parze na str 60.



8. Naciśnij przycisk **Start**.

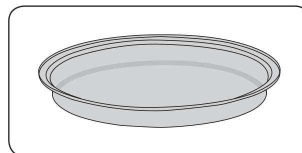


Efekt: Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „End” (Koniec) na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.



Sposób czyszczenia teflonowego talerza

Talerz teflonowy należy myć ciepłą wodą z detergentem, po czym spłukać czystą wodą. Nie należy używać szczotki do szorowania lub szorstkiej gąbki, ponieważ mogą one uszkodzić górną warstwę talerza.





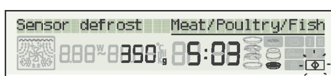
Talerza teflonowego nie można myć w zmywarce.

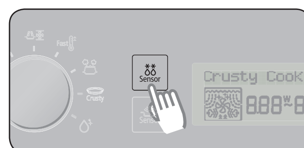
KORZYSTANIE Z TRYBU AUTOMATYCZNEGO ROZMRAŻANIA

Ustawianie trybu automatycznego rozmrażania

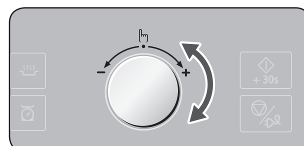
Do wyboru są dwa fabryczne ustawienia do rozmrażania. Czas rozmrażania i poziom mocy są ustawiane automatycznie. Wystarczy wybrać jedno z ustawień i określić wagę, aby rozpocząć rozmrażanie.
Otwórz drzwiczki. Umieścić zamrożone pożywienie na środku talerza do rozmrażania. Zamknij drzwiczki.

1. Naciśnij przycisk **automatycznego rozmrażania**.

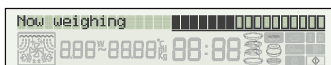


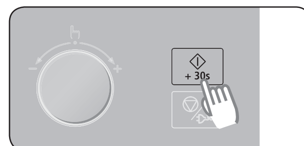


2. Ustaw kategorię gotowania obracając **pokrętło wielofunkcyjne**.
   - Jeżeli na wyświetlaczu znajduje się komunikat "sprawdź zakres wag", sprawdź naczynie.



3. Naciśnij przycisk **Start**. Wtedy rozpocznie się automatyczne ważenie.





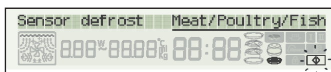
4. Na wyświetlaczu pojawi się obliczony czas rozmrażania i waga, a następnie nastąpi automatyczne rozpoczęcie. (Jeśli pojawi się odpowiedni komunikat, obróć jedzenie i naciśnij przycisk **Start**.)



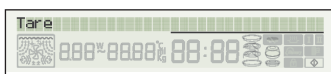
Wymiana akcesorium rozmrażania

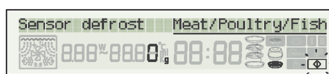
Istnieje możliwość wyboru innych naczyń, za wyjątkiem akcesoriów opisanych w podręczniku. (Patrz str. 38).

- Umieść naczynie, którego chcesz użyć.



- Naciśnij przycisk wagi i przytrzymaj przez 3 sekundy. Następnie ikona akcesorium zniknie z wyświetlacza.





04 KORZYSTANIE Z KUCHENKI

- Otwórz drzwiczki Umieść zamrożone jedzenie na środku tacy obrotowej.
- Naciśnij przycisk **Start**. Następnie czas rozmrażania i waga zostaną obliczone automatycznie przy użyciu czujnika wagi. Pojawią się na wyświetlaczu.





Programy automatycznego gotowania nie mogą być używane, gdy kuchenka jest rozgrzana. Jeśli komunikat “TRWA STUDZENIE” pojawi się na wyświetlaczu, wentylator będzie automatycznie studził kuchenkę tak długo, jak komunikat będzie znajdował się na wyświetlaczu. W innym przypadku kuchenka może stygnąć dłużej. Jeśli się spieszysz, możesz ustawić gotowanie ręcznie. Wybierz odpowiedni poziom mocy, temperaturę i czas gotowania.

Przewodnik po programach rozmrażania

W poniższej tabeli przedstawiono 2 programy automatycznego rozmrażania, ilości, czasy oczekiwania i odpowiednie zalecenia. Przed rozpoczęciem rozmrażania należy wyjąć produkt z opakowania.

Umieść mrożone mięso, drób, rybę lub warzywa na dużym talerzu do rozmrażania na tacy obrotowej.

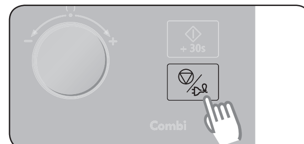
Mrożona żywność (-18 ˚C)	Wielkość porcji (kg)	Czas oczeki-wania (min.)	Zalecenia
Mięso/ drób/ryby	200 g-2 kg	20-120	Zawsze należy osłonić brzegi folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso na drugą stronę. (Kuchenka działa przez cały czas i wyłącza się po otwarciu drzwiczek.) Ten program jest odpowiedni do mięsa takiego, jak: wołowina, jagnięcina, wieprzowina, steki, kotlety, mięso mielone, całe kurczaki, kawałki kurczaka, całe ryby, jak również filety rybne.
Pieczywo/ warzywa	(100 g-1 kg)	10-60	Umieść chleb poziomo, równolegle do drzwiczek, rozmieść bułki równo jedną przy drugiej i równo rozłóż warzywa na talerzu do rozmrażania. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów chleba krojonego lub całego, a także bułek i bagietek. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania warzyw, takich jak groszek, różyczki brokułu, kalafiora czy kostki szpinaku.



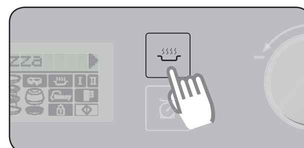
Ważne: Tryb automatycznego rozmrażania wykorzystuje energię mikrofalową do ogrzewania jedzenia. Dlatego też wskazania dotyczące przyborów kuchennych i inne środki ostrożności związane z korzystaniem z kuchenki mikrofalowej muszą być ściśle przestrzegane podczas korzystania z tego trybu.

KORZYSTANIE Z TRYBU UTRZYMYWANIA TEMPERATURY

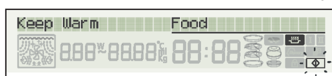
1. Naciśnij przycisk **zatrzymania/anulowania/ oszczędzania energii** aby przejść w stan gotowości.



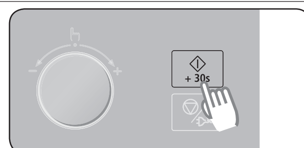
2. Naciśnij przycisk trybu **utrzymywania temperatury**.



3. Wybierz opcję obracając **pokrętło wielofunkcyjne**. (Patrz str. 40).



4. Naciśnij przycisk **Start**.




Efekt: Tryb utrzymywania temperatury zostaje uruchomiony. Działa przez 30 minut. Zakończenie trybu utrzymywania temperatury zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „End" (Koniec) cztery razy.
Później kuchenka będzie wydawać sygnał dźwiękowy raz na minutę.


PRZESTROGA Nie można wykorzystywać naczyń cięższych niż 5,0 kg. W przypadku zastosowania ich, komunikat o błędzie pojawi się na wyświetlaczu.

Opis trybu utrzymywania temperatury

Poniższa tabela przedstawia 4 programy utrzymywania temperatury. Zawiera informacje o typach żywności i naczyń żaroodpornych właściwych dla każdego programu Czas i temperatura zostały fabrycznie zaprogramowane dla wygody użytkownika. Pracuje tylko grzałka konwekcyjna, włącza się i wyłącza aby utrzymać temperaturę pożywienia.
Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

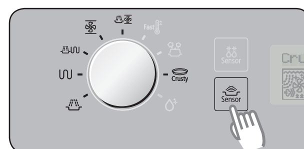
Kod	Element	Temperatura	Czas	Zalecenia
1	**Potrawa**	80 °C.	30 min.	Ustawienie to jest przydatne do utrzymywania temperatury pieczonego mięsa, kurczaka, zapiekanek, pizzy, ziemniaków i dań na talerzu.
2	**Napój**	80 °C.	30 min.	Ustawienie to jest przydatne do utrzymywania temperatury wody, mleka i kawy.
3	**Pieczywo i ciasto francuskie**	60 °C.	30 min.	Ustawienie to jest przydatne do utrzymywania temperatury pieczywa, tostów, bułek, babeczek i ciast.
4	**Naczynia/ sztućce**	70 °C.	30 min.	Ustawienie to jest przydatne do wstępnego podgrzewania kubków i naczyń żaroodpornych. Sztućce należy rozmieścić na całej powierzchni tacy obrotowej. Nie należy przeciążać kuchenki. (Maksymalne obciążenie: 5,0 kg)

 **Ważne:**

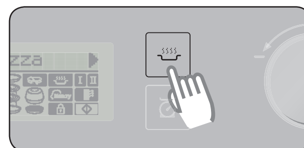
- Ta funkcja nie służy do odgrzewania zimnych posiłków. Programy służą do utrzymywania temperatury świeżo podgrzanego jedzenia.
- Utrzymywanie temperatury nie powinno trwać zbyt długo (powyżej 1 godziny), ponieważ jedzenie będzie się dalej gotować Ciepła żywność psuje się szybciej.
- Należy przykrywać płyny i potrawy, które są zawartością o dużej wilgotności. Jeśli chcesz utrzymać chrupkość pieczeni i smażonych potraw, nie przykrywaj ich.

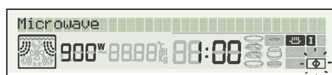
KORZYSTANIE Z RĘCZNEGO TRYBU UTRZYMYWANIA TEMPERATURY

1. Przekręć pokrętło **wyboru trybu** i naciśnij przycisk, aby wybrać tryb inny, niż **szybkie rozgrzewanie kuchenki**, **automatyczne gotowanie parowe** i **automatyczne rozmrażanie**.



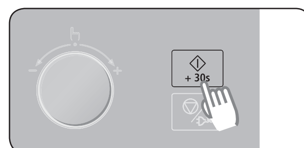
2. Naciśnij przycisk **utrzymywania temperatury** aby wybrać tryb utrzymywania temperatury. (Etap 1. -> etap 2. -> brak utrzymania temperatury)
   - : Tryb utrzymywania temperatury 15 min.
   - : Tryb utrzymywania temperatury 30 min.

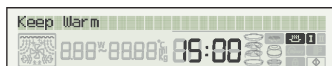




3. Naciśnij przycisk **Start**.

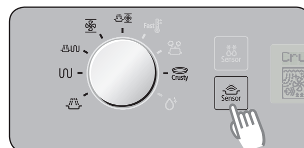
   Efekt: Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz wyświetleniem symbolu „0:00" na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy trzy razy na minutę.



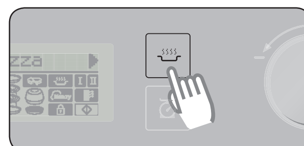


Jak ustawić automatyczne następstwo trybu utrzymywania temperatury po zakończeniu trybu automatycznego lub ręcznego gotowania.

1. Ustaw tryb i czas gotowania Albo wybierz dowolny program automatycznego gotowania. (Za wyjątkiem opcji **szybkie rozgrzewanie kuchenki**, **automatyczne gotowanie na parze** i **automatyczne rozmrażanie**)

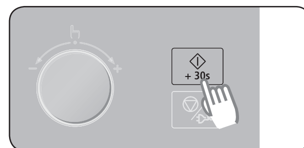


2. Naciśnij przycisk **utrzymywania temperatury** aby wybrać tryb utrzymywania temperatury.
   - : Tryb utrzymywania temperatury 15 min.
   - : Tryb utrzymywania temperatury 30 min.



3. Naciśnij przycisk **Start**.

   Efekt: Po zakończeniu gotowania automatycznie włączy się tryb utrzymywania temperatury. Będzie działać przez 15 min. lub 30 min. Zakończenie trybu utrzymywania temperatury zostanie zasygnalizowane dźwiękiem i mrugnięciem symbolu „End" (Koniec) na wyświetlaczu (4 razy). Później kuchenka będzie wydawać jeden sygnał dźwiękowy na minutę.

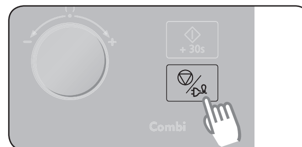



PRZESTROGA

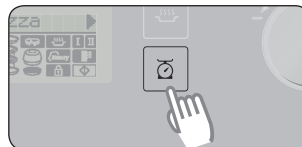
Nie można wykorzystywać naczyń cięższych niż 5,0 kg. W przypadku zastosowania ich, komunikat o błędzie pojawi się na wyświetlaczu.

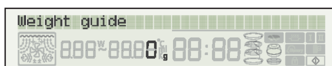
KORZYSTANIE Z TRYBU WAGI

1. Naciśnij przycisk **zatrzymania/anulowania/ oszczędzania energii** aby przejść w stan gotowości.

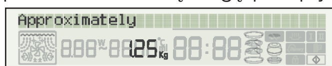


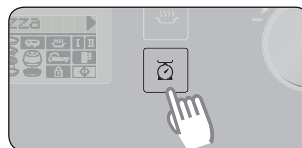
2. Naciśnij przycisk **wagi**. Po pojawieniu się wartości „0 g" na wyświetlaczu, umieść żywność na środku tacy obrotowej i naciśnij przycisk **wagi** ponownie.
(Zakres ważenia: 200~2000 g)





3. Obraca tacę obrotową na 1 sekundę. Obsługuje czujnik wagi. Następnie wyświetlacz pokaże obliczoną wagę po upływie 3-5 sekund.





Tryb wagi nie może być używany gdy kuchenka jest gorąca. Jeśli komunikat “TRWA STUDZENIE” pojawi się na wyświetlaczu, wentylator będzie automatycznie studził kuchenkę tak długo, jak komunikat będzie znajdował się na wyświetlaczu. W innym przypadku kuchenka może stygnąć dłużej. Jeśli się spieszysz, możesz ustawić gotowanie ręcznie. Wybierz odpowiedni poziom mocy, temperaturę i czas gotowania.

Jak korzystać z wagi:

Ta funkcja służy do obliczania wagi jedzenia bez akcesoriów.

1. Naciśnij przycisk **zatrzymania/anulowania/oszczędzania energii** aby przejść w stan gotowości.

2. Naciśnij przycisk **wagi**. Jeśli wyświetlacz pokazuje wartość „0 g". Umieść akcesoria na środku tacy obrotowej. Naciśnij przycisk **wagi** i przytrzymaj przez trzy sekundy, do czasu, aż wyświetlacz pokaże wartość „0 g".

3. Umieść jedzenie na środku tacy obrotowej i naciśnij przycisk **wagi** ponownie.

4. Na wyświetlaczu pojawi się obliczona waga.

CP1395EST_XEO-03437S-01_PL.indb 42 2010-06-17 8:03:09

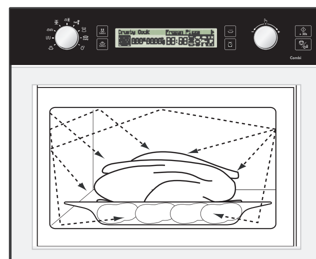
JAK DZIAŁA KUCHENKA MIKROFALOWA

Mikrofale to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości, których energia umożliwia gotowanie lub podgrzewanie pożywienia bez zmiany jego postaci lub koloru.

Kuchenki mikrofalowej można używać do:

- rozmrażania
- gotowania

Zasada gotowania



1. Mikrofale generowane przez magnetron rozprzestrzeniają się równomiernie, dzięki zastosowaniu systemu dystrybucji obrotowej. Dzięki temu pożywienie jest przygotowywane równomiernie.
2. Mikrofale są pochłaniane przez pożywienie do głębokości około 2,5 cm. Proces jest kontynuowany, gdyż temperatura rozprasza się wewnątrz pożywienia.
3. Czas przygotowania zależy od użytego pojemnika i właściwości pożywienia:
   - Ilości i gęstości
   - Zawartości wody
   - Temperatury początkowej (uzyskanej dzięki zastosowaniu lodówki lub nie)



Ważne: Ponieważ wnętrze pożywienia jest gotowane/podgrzewane dzięki zjawisku rozproszenia temperatury, proces jest kontynuowany nawet po wyjęciu pożywienia z kuchenki.

Należy zatem przestrzegać czasów przygotowania określonych w przepisach oraz w niniejszej instrukcji, aby zapewnić:

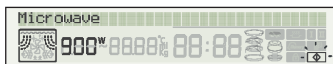
- równomierne przygotowanie części wewnętrznej i zewnętrznej pożywienia
- równą temperaturę we wszystkich częściach pożywienia

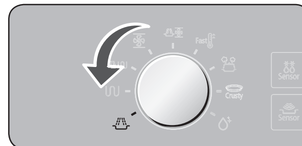
UŻYWANIE TRYBU MIKROFALI

Mikrofale to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości. Podczas gotowania przy użyciu mikrofali, energia mikrofal przenika przez jedzenie i jest pochłaniana przez znajdującą się w nim wodę, tłuszcz i cukier. Mikrofale powodują szybkie poruszanie się cząsteczek jedzenia. Szybki ruch cząsteczek powoduje tarcie, a uzyskane w jego wyniku ciepło umożliwia ugotowanie jedzenia.

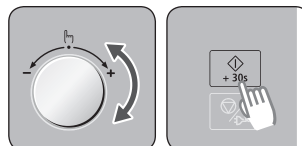
Ustawianie mikrofali

1. Przekręć **pokrętło wyboru** do pozycji trybu gotowania mikrofalowego. Czas i poziom mocy zostaną podane na wyświetlaczu.

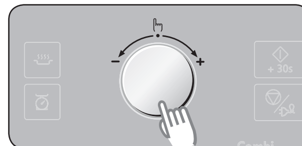




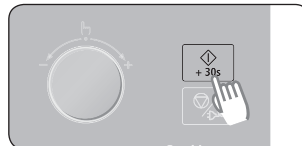
2. Ustaw **pokrętłem wielofunkcyjnym** oczekiwany czas gotowania. Jeśli nie chcesz zmieniać poziomu mocy, naciśnij przycisk **Start** aby rozpocząć gotowanie.



3. Aby zmienić poziom mocy naciśnij przycisk **wyboru** (☝) i użyj **pokrętła wielofunkcyjnego** aby ustawić właściwy poziom mocy. W celu określenia czasów i poziomów mocy dla róznych potraw, zapoznaj się z zasadami przygotowywania potraw w niniejszej instrukcji (str. 47 do 64).



4. Naciśnij przycisk **Start** aby rozpocząć gotowanie.



 **Efekt:**

- Kuchenka rozpocznie pracę, a po jej zakończeniu:
- Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „End” (Koniec) na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

 Możesz zmienić czas gotowania i poziom mocy w trakcie gotowania.

- Czas przygotowywania: Wystarczy ustawić czas obracając **pokrętło wielofunkcyjne**.
- Poziom mocy: Naciśnij przycisk **wyboru** (☝), a następnie przekręć **pokrętło wielofunkcyjne**.

Szybkie uruchomienie:

- Jeśli chcesz podgrzać jedzenie w krótkim czasie przy maksymalnej mocy (900 W), wystarczy nacisnąć przycisk **Start** raz na każde 30 sekund czasu przygotowywania. Kuchenka zostanie natychmiast uruchomiona.

Przewodnik po poziomach mocy kuchenki mikrofalowej

POZIOM MOCY	WARTOŚĆ PROCENTOWA (%)	MOC WYJŚCIOWA (W)	KOMENTARZ
WYSOKI	100	900	Do podgrzewania płynów.
NIŻSZY WYSOKI	83	750	Do podgrzewania i gotowania jedzenia.
PODWYŻSZONY	67	600	Do podgrzewania i gotowania jedzenia.
ŚREDNI	50	450	Do gotowania posiłków i podgrzewania delikatnych dań.
OBNIŻONY	33	300	
ROZMRAŻANIE	20	180	Do rozmrażania i dłuższego gotowania.
NISKI	11	100	Do rozmrażania delikatnej żywności.

Przewodnik po przyborach kuchennych dla kuchenek mikrofalowych

Przybory kuchenne wykorzystywane w trybie mikrofal muszą pozwalać mikrofalom na przepływ i przenikanie pożywienia. Metale takie, jak stal nierdzewna, aluminium, czy miedź odbijają mikrofale. Dlatego też nie należy stosować przyborów wykonanych z metalicznych materiałów. Przybory z oznaczeniem kuchenki mikrofalowej są zawsze bezpieczne w użytku. Dodatkowe informacje o stosownych przyborach znajdują się w poniższym przewodniku.

Przybory kuchenne	Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Komentarz
Folia aluminiowa	✓✗	Może być używana w niewielkich ilościach w celu zabezpieczenia jedzenia przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianki kuchenki lub jest jej zbyt dużo, może wystąpić zjawisko łuku elektrycznego lub iskrzenia.
Teflonowy talerz	✓	Nie należy go rozgrzewać dłużej niż przez 8 minut.
Wyroby porcelanowe i gliniane	✓	Porcelana, ceramika, emaliowane wyroby gliniane i porcelana miękka (kostna) mogą być używane pod warunkiem, że nie mają metalowych elementów ozdobnych.
Plastikowe lub tekturowe naczynia jednorazowe	✓	Niektóre produkty mrożone są pakowane przy użyciu takich materiałów.
Skrót - opakowania żywności		

Przybory kuchenne	Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Komentarz
• Kubki i pojemniki z polistyrenu	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia. Przegrzanie może spowodować stopienie się materiałów wykonanych z polistyrenu.
• Papierowe torby lub gazety	✗	Mogą ulec zapłonowi.
• Papier makulaturowy i metalowe elementy ozdobne	✗	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby szklane		
• Naczynia żaroodporne	✓	Mogą być używane, jeśli nie mają metalowych elementów. Mogą być używane do podgrzewania jedzenia lub płynów. Delikatne szkło może pękać w wyniku gwałtownego podgrzania.
• Delikatne wyroby szklane	✓	
• Słoiki	✓	Należy zdjąć wieczka. Odpowiednie tylko do podgrzewania.
Wyroby metalowe		
• Naczynia	✗	Mogą spowodować iskrzenie lub pożar.
• Zamknięcia toreb do zamrażania	✗	
Wyroby papierowe		
• Talerze, kubki, serwetki i papier kuchenny	✓	Odpowiednie do krótkiego gotowania lub podgrzewania. Pochłaniają również nadmiar wilgoci.
• Papier makulaturowy	✗	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby plastikowe		
• Pojemniki	✓	Zwłaszcza, jeśli są wykonane z plastiku odpornego na wysokie temperatury. Inne rodzaje plastiku mogą w wysokich temperaturach ulegać odkształceniom lub odbarwieniu. Nie używać naczyń z melaminy.
• Folia kuchenna	✓	Mogą być używane do zatrzymywania wilgoci. Nie powinny dotykać jedzenia. Podczas zdejmowania folii należy zachować ostrożność, ponieważ z potrawy będzie wydobywała się gorąca para.
• Torby do zamrażania	✓✗	Tylko wówczas, gdy są odpowiednie do gotowania lub użycia w kuchence. Nie powinny być szczelnie zamknięte. W razie potrzeby należy je przedziurawić widelcem.
Papier woskowany lub tłuszczoodporny	✓	Może być używany do zatrzymywania wilgoci i zapobiegania rozpryskiwaniu się tłuszczu.



Iskrzenie dotyczy iskiej pojawiających się w kuchence.
✓ : Zalecane
✓✗: Używać ostrożnie
✗ : Niebezpieczne

Przewodnik po gotowaniu w kuchence mikrofalowej

Mikrofale

Energia mikrofal przenika przez jedzenie i jest pochłaniana przez znajdującą się w nim wodę, tłuszcz i cukier.
Mikrofale powodują szybkie poruszanie się cząsteczek jedzenia. Szybki ruch cząsteczek powoduje tarcie, a uzyskane w jego wyniku ciepło umożliwia ugotowanie jedzenia.

Tryb

Przybory kuchenne używane do gotowania w kuchence mikrofalowej:
W celu uzyskania maksymalnej skuteczności kuchenki mikrofalowej przybory i naczynia kuchenne muszą umożliwiać swobodne przenikanie mikrofal. Mikrofale są odbijane przez metale, takie jak stal nierdzewna, aluminium i miedź, ale mogą przenikać przez ceramikę, szkło, porcelanę i plastik, a także przez papier i drewno. Zatem nigdy nie można używać do gotowania metalowych pojemników.
Podczas korzystania z trybu mikrofal należy zawsze używać tacy obrotowej.
Postawić naczynia i jedzenie na tacy obrotowej.

Jedzenie, które można gotować w kuchence mikrofalowej:
Do gotowania w kuchence mikrofalowej nadaje się wiele rodzajów żywności, w tym świeże i mrożone warzywa, owoce, makaron, ryż, zboża, fasola, ryby i mięso. W kuchence mikrofalowej można również przygotować sosy, kremy, zupy, konserwy i konfitury. Ogólnie rzecz biorąc, w kuchence mikrofalowej można przygotować takie same dania, jak przy użyciu zwykłej kuchenki. Można na przykład roztopić masło lub czekoladę - dodatkowe informacje można znaleźć w rozdziale zawierającym wskazówki i techniki przygotowania potraw.

Przykrywanie w czasie gotowania
Bardzo ważne jest przykrywanie jedzenia w czasie gotowania, ponieważ unosząca się para ułatwia gotowanie. Jedzenie można przykrywać na różne sposoby, np. za pomocą ceramicznego talerza, plastikowej pokrywki lub folii kuchennej do kuchenek mikrofalowych.

Czas oczekiwania po ugotowaniu
Ważne jest, aby po zakończeniu gotowania odczekać kilka chwil w celu wyrównania się temperatury potrawy.

CP1395EST_XEO-03437S-01_PL.indb 47 2010-06-17 8:03:10

Zasady gotowania mrożonych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką.
Gotuj warzywa pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli poniżej. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć.
Warzywa należy zamieszać dwukrotnie podczas gotowania oraz jeszcze raz po jego zakończeniu. Po zakończeniu gotowania dodaj sól, zioła lub masło.
Po ugotowaniu warzywa powinny pozostać przykryte w podanym czasie oczekiwania.

Potrawa	Porcja (g)	Moc (W)	Czas (min.)	Czas oczekiwania (min.)	Instrukcje
Szpinak	150	600	5-7	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Brokuły	300	600	8-10	2-3	Dodaj 30 ml (2 łyżkę stołową) zimnej wody.
Groszek	300	600	7-9	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Zielona fasolka	300	600	7½-9½	2-3	Dodaj 30 ml (2 łyżkę stołową) zimnej wody.
Mieszanka warzyw (marchewka/ groszek/kukurydza)	300	600	7-9	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Mieszanka warzyw (dania chińskie)	300	600	7½-9½	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.

Zasady gotowania świeżych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Jeśli w tabeli poniżej nie została zalecona inna ilość wody, dodaj 30-45 ml zimnej wody (2-3 łyżki stołowe) na każde 250 g warzyw. Gotuj warzywa pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli poniżej. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć. Zamieszaj warzywa w czasie gotowania i po jego zakończeniu. Po zakończeniu gotowania dodaj sól, zioła lub masło. W czasie 3-minutowego oczekiwania warzywa powinny być przykryte.



Wskazówka: Pokrój świeże warzywa na kawałki o równej wielkości. Im mniejsze kawałki, tym krótszy czas ich gotowania.

Podczas gotowania świeżych warzyw kuchenka powinna być ustawiona na maksymalną moc (900 W).

Potrawa	Porcja (g)	Czas (min)	Czas oczekiwania (min.)	Instrukcje
Brokuły	250 500	3-4 6-7	3	Przygotuj kawałki o równej wielkości. Ułóż je łodygami do środka.
Brukselki	250	5-6	3	Dodaj 60-75 ml (5-6 łyżek stołowych) wody.
Marchew	250	4-5	3	Potnij marchewki na plasterki o podobnej wielkości.
Kalafior	250 500	4-5 7-8	3	Przygotuj kawałki o równej wielkości. Przetnij większe kwiaty na pół. Ułóż je łodygami do środka.
Cukinie	250	3-4	3	Potnij cukinie na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Gotuj do pierwszej miękkości.
Bakłażany	250	3-4	3	Potnij bakłażany na małe plasterki i polej je 1 łyżką stołową soku z cytryny.
Por	250	3-4	3	Potnij pory na grube plastry.
Pieczarki	125 250	1-2 2-3	3	Przygotuj małe grzyby lub potnij większe na plasterki. Nie dodawaj wody. Polej sokiem z cytryny. Dopraw solą i pieprzem. Przed podaniem odcedź.
Cebula	250	4-5	3	Potnij cebule na plasterki lub połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) wody.
Papryka	250	4-5	3	Potnij paprykę na małe plasterki.
Ziemniaki	250 500	4-5 7-8	3	Zważ obrane ziemniaki i potnij je w kostkę o równej wielkości.
Rzepa	250	5-6	3	Potnij rzepę w małą kostkę.

Przewodnik po gotowaniu parowym

Nalej 500 ml wody na talerz naczynia do gotowania na parze. Umieść tacę na talerzu, połóż danie i nałóż pokrywę ze stali nierdzewnej. Połóż naczynie do gotowania na parze na tacy obrotowej. Czas gotowania zależy od rozmiaru, grubości i rodzaju dania.
Zalecamy skrócenie czasu gotowania w przypadku przygotowywania cienkich plastrów lub niewielkich kawałków jedzenia. Podczas przygotowywania grubych plastrów lub dużych kawałków, możliwe jest dodanie czasu.
Poziomy mocy i czas gotowania zostały opisane w poniższej tabeli.

Potrawa	**Porcja (g)**	**Zimna woda (ml)**	**Moc (W)**	**Czas (min)**	**Instrukcje**
Różyczki brokułów	400	500	900	12-18	Opłucz i oczyść brokuły. Potnij na podobnej wielkości różyczki. Rozłóż je równomiernie na tacy.
Marchew	400	500	900	15-20	Opłucz i oczyść marchew, następnie potnij na plasterki. Rozmieść je na tacce.
Kalafior, cały	600	500	900	20-25	Oczyść kalafior i umieść go na tacy.
Kolba kukurydzy	400 g (2 szt.)	500	900	23-28	Opłucz i oczyść kolby. Połóż je obok siebie na tacy.
Cukinie	400	500	900	10-15	Umyj cukinie i pokrój je na plasterki. Rozmieść je na tacy.
Mrożone warzywa (mieszanka)	400	500	900	18-23	Rozprowadź mieszankę mrożonych warzyw (-18 °C) - np. brokuły, kalafior, plastry marchwi - równomiernie na tacy.
Ziemniaki (małe)	500	500	900	25-30	Umyj i oczyść ziemniaki, następnie obierz za pomocą noża. Rozłóż ziemniaki równomiernie na tacy.
Jabłka	800 g (4 jabłka)	500	900	15-20	Umyj i wydrąż jabłka. Postaw jabłka pionowo jedno przy drugim na tacy.
Ugotowane jajka	3-8 jajek	500	900	15-20	Przekłuj 3-8 jajek (średniej wielkości) i umieść w niewielkich otworach na tacy. Po zakończeniu procesu odczekaj 2-5 minut, trzymając jajka pod przykryciem.

CP1395EST_XEO-03437S-01_PL.indb 50 2010-06-17 8:03:11

Potrawa	Porcja (g)	Zimna woda (ml)	Moc (W)	Czas (min)	Instrukcje
Niebieskie krewetki	250 g (5-6 szt.)	500	900	10-15	Skrop niebieskie krewetki 1-2 łyżkami stołowymi soku z cytryny. Rozłóż je równomiernie na tacy.
Filety rybne (dorsz, karmazyn)	500 g (2-3 szt.)	500	900	12-17	Polej filety rybne 1-2 łyżkami stołowymi soku z cytryny, dodaj zioła i przyprawy (np. rozmaryn). Rozłóż je równomiernie na tacy.
Filety z piersi z kurczaka	400 g (2 filety)	500	900	20-25	Opłucz i oczyść filety z piersi z kurczaka. Połóż piersi jedną przy drugiej na tacy.

Zasady gotowania ryżu i makaronu

Ryż - Użyj dużej szklanej miski żaroodpornej z przykrywką — ryż zwiększa dwukrotnie swoją objętość w czasie gotowania. Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj, dodaj sól, zioła lub masło, a następnie odczekaj określony czas.

 Po zakończeniu gotowania może okazać się, że ryż nie wchłonął całej wody.

Makaron - Użyj dużej szklanej miski żaroodpornej. Dodaj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia. W czasie gotowania i po jego zakończeniu od czasu do czasu zamieszaj. Po ugotowaniu trzymaj pod przykryciem, a następnie starannie odcedź.

Potrawa	Porcja (g)	Moc (W)	Czas (min)	Czas oczekiwania (min.)	Instrukcje
Biały ryż (Parboiled)	250 375	900	16-18 18-20	5	Dodaj 500 ml zimnej wody. Dodaj 750 ml zimnej wody
Brązowy ryż (Parboiled)	250 375	900	22-23 24-25	5	Dodaj 500 ml zimnej wody. Dodaj 750 ml zimnej wody
Ryż mieszany (Ryż i dziki ryż)	250	900	17-19	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Mieszanka zbóż (Ryż i zboża)	250	900	19-20	5	Dodaj 400 ml zimnej wody.
Makaron	250	900	11-13	5	Dodaj 1000 ml gorącej wody.

CP1395EST_XEO-03437S-01_PL.indb 52 2010-06-17 8:03:11

Odgrzewanie:

Kuchenka mikrofalowa umożliwia podgrzanie jedzenia w czasie o wiele krótszym niż na tradycyjnej kuchni.
Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli. Dla podanych czasów podgrzewania przyjęto, że płyny mają temperaturę pokojową (około +18 do +20 °C), a jedzenie jest schłodzone do temperatury około +5 do +7°C.

Układanie i przykrywanie
Unikaj odgrzewania dużych kawałków jedzenia, na przykład całej sztuki mięsa — mogą się one przypalać lub wysychać na wierzchu, pozostając zimne wewnątrz. Dużo efektywniejsze jest podgrzewanie małych kawałków.

Poziomy mocy i mieszanie
Niektóre rodzaje żywności można odgrzewać przy użyciu mocy 900 W, natomiast inne powinny być podgrzewane przy użyciu mocy 750 W, 600 W, 450 W, a nawet 300 W. Wskazania znajdują się w tabelach. Zwykle lepszym rozwiązaniem jest podgrzewanie jedzenia przy użyciu niższego poziomu mocy, szczególnie gdy jedzenie jest delikatne, jest go dużo, lub podgrzewa się bardzo szybko (np. pasztet).

Podczas podgrzewania jedzenia należy pamiętać o zamieszaniu lub obróceniu jedzenia na drugą stronę. Jeśli to możliwe, przed podaniem jedzenie należy zamieszać ponownie.

Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, należy pamiętać o zamieszaniu jedzenia przed, w czasie i po zakończeniu podgrzewania. Podczas oczekiwania po podgrzaniu produkty te powinny pozostawać w kuchence mikrofalowej. Zaleca się włożenie do podgrzewanego płynu plastikowej łyżeczki lub szklanej pałeczki. Unikaj nadmiernego podgrzewania jedzenia (może to spowodować obniżenie jego wartości odżywczych).
Najlepiej ustawić krótszy czas podgrzewania i wydłużyć go w razie potrzeby.

Podgrzewanie i czas oczekiwania po podgrzaniu
Podczas podgrzewania danej potrawy po raz pierwszy warto zanotować czas na przyszłość.

Upewnij się zawsze, że jedzenie zostało równomiernie podgrzane.

Po podgrzaniu pozostaw jedzenie na krótki czas, aby jego temperatura mogła się wyrównać. Jeśli w tabeli nie podano innych wartości, zalecany czas oczekiwania po podgrzaniu wynosi od 2 do 4 minut.

Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Zapoznaj się również z rozdziałem dotyczącym zasad bezpieczeństwa.

Podgrzewanie płynów

W przypadku podgrzewania płynu należy zawsze odczekać co najmniej 20 sekund, aby jego temperatura mogła się wyrównać. W czasie podgrzewania jedzenie można w razie potrzeby zamieszać, natomiast po podgrzaniu należy o tym ZAWSZE pamiętać. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, należy włożyć do napojów plastikową łyżeczkę lub szklaną pałeczkę oraz zamieszać je przed, w trakcie i po zakończeniu podgrzewania.

Podgrzewanie płynów i jedzenia

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli.

Potrawa	Porcja	Moc	Czas (min)	Czas oczekiwania (min.)	Instrukcje
Napoje (kawa, herbata i woda)	250 ml (1 kubek) 500 ml (2 kubki)	900 W	1½-2 3-3½	1-2	Przelej napój do kubków i podgrzewaj bez przykrycia: 1 kubek na środku, 2 kubki jeden obok drugiego. Podczas oczekiwania pozostaw w kuchence mikrofalowej, następnie dokładnie zamieszaj.
Zupy (schłodzone)	250 g 450 g	900 W	3-4 4-5	2-3	Nalej na głęboki talerz ceramiczny lub do ceramicznej miski. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem.
Potrawy duszone (schłodzone)	450 g	600 W	5½-6½	2-3	Umieść potrawę na głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem.
Makaron z sosem (schłodzony)	350 g	600 W	4½-5½	3	Połóż makaron (np. spaghetti) na płaskim talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przed podaniem zamieszaj.
Nadziewane pierożki z sosem (schłodzone)	350 g	600 W	5½-6½	3	Umieść nadziewane pierożki (np. ravioli, tortellini) na głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem.
Danie na talerzu (schłodzone)	350 g	600 W	5-6	3	Umieść danie składające się z 2-3 schłodzonych składników na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych.

Podgrzewanie odżywek dla dzieci

Odżywki dla dzieci
Wyłóż zawartość słoiczka na głęboki talerz ceramiczny. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj! Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty. Wymieszaj ponownie i sprawdź temperaturę. Zalecana temperatura: w zakresie 30-40 °C.

Mleko dla dzieci
Wlej mleko do wysterylizowanej szklanej butelki. Podgrzewaj bez przykrycia. Nigdy nie podgrzewaj butelki z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania może to spowodować jej eksplozję. Wstrząśnij przed odstawieniem, a następnie jeszcze raz przed podaniem dziecku! Zawsze sprawdzaj temperaturę jedzenia lub mleka dla dzieci przed ich podaniem. Zalecana temperatura: ok. 37°C.

UWAGA:
Aby zapobiec poparzeniu, należy szczególnie dokładnie sprawdzać temperaturę jedzenia dla dzieci przed jego podaniem. Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

Podgrzewanie jedzenia i mleka dla dzieci
Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

Potrawa	Porcja	Moc	Czas (min)	Czas oczeki-wania (min.)	Instrukcje
Odżywki dla dzieci (warzywa i mięso)	190 g	600 W	30 sek.	2-3	Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Odstaw na 2-3 minuty. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę.
Kaszka dla dzieci (zboża + mleko + owoce)	190 g	600 W	20 sek.	2-3	Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Odstaw na 2-3 minuty. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę.
Mleko dla dzieci	100 ml	300 W	30-40 s.	2-3	Zamieszaj lub wstrząśnij i przelej do wysterylizowanej szklanej butelki. Postaw na środku tacy obrotowej. Podgrzewaj bez przykrycia. Wstrząśnij i odstaw na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem wstrząśnij i ostrożnie sprawdź temperaturę.
	200 ml		60-70 s.		

Rozmrażanie

Kuchenki mikrofalowe nadają się doskonale do rozmrażania żywności. Umożliwiają one skuteczne rozmrożenie w krótkim czasie. Jest to niezwykle wygodne, np. w przypadku niespodziewanych gości.

Mrożony drób musi być całkowicie rozmrożony przed ugotowaniem. Usuń metalowe elementy i opakowanie, aby płyn powstały podczas rozmrażania mógł swobodnie ściekać.

Umieść zamrożone jedzenie na talerzu bez przykrycia. W połowie czasu rozmrażania obróć na drugą stronę i odlej płyn. Usuń podroby jak tylko będzie to możliwe.
Od czasu do czasu sprawdzaj jedzenie, aby upewnić się, czy nie jest ciepłe.
Jeśli małe lub cienkie części rozmrażanego jedzenia zaczynają się nagrzewać, można je osłonić podczas rozmrażania, owijając bardzo małymi kawałkami folii aluminiowej.

Jeśli zewnętrzna część drobiu zacznie się rozgrzewać, zatrzymaj rozmrażanie i odczekaj 20 minut przed kontynuowaniem.
Pozostaw ryby, mięso i drób jeszcze na jakiś czas w celu dokończenia rozmrażania. Czas oczekiwania przy pełnym rozmrożeniu może różnić się w zależności od ilości jedzenia. Szczegółowe informacje można znaleźć w poniższej tabeli.



Wskazówka: Cienkie kawałki jedzenia rozmrażają się lepiej niż grube, a mniejsza ilość może zostać rozmrożona w krótszym czasie. Pamiętaj o tym podczas zamrażania i rozmrażania jedzenia.

W celu rozmrożenia jedzenia zamrożonego w temperaturze około -18 do -20 °C należy kierować się wskazówkami zawartymi w tabeli obok.

Wszystkie rodzaje jedzenia należy rozmrażać przy użyciu poziomu mocy do rozmrażania (180 W).

Potrawa	Porcja	Czas (min)	Czas oczeki-wania (min.)	Instrukcje
Mięso				
Mięso mielone	250 g 500 g	4-6 9-11	15-30	Umieść mięso na talerzu ceramicznym. Osłoń cieńsze brzegi za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
Steki wieprzowe	250 g	7-8		
Drób				
Kawałki kurczaka	500 g (2 szt.)	12-14	15-60	Umieść na talerzu ceramicznym kawałki kurczaka skórką do dołu, a całego kurczaka piersiami do dołu. Osłoń cieńsze kawałki, takie jak skrzydełka i końce udek, za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
Cały kurczak	1200 g	28-32		
Ryby				
Filety rybne	200 g	6-7	10-25	Umieść mrożone ryby na środku talerza ceramicznego. Cieńsze końce podłóż pod grubsze części. Nałóż folię aluminiową na węższe końce filetów. Owiń folią ogon całej ryby. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
Całe ryby	400 g	11-13		
Owoce				
Jagody	300 g	6-7	5-10	Rozłóż owoce na płaskim, okrągłym, szklanym naczyniu (o dużej średnicy).
Pieczywo				
Bułki (każda ok. 50 g)	2 szt. 4 szt.	1-1½ 2½-3	5-20	Ułóż bułki w okręgu, a chleb poziomo na papierze kuchennym na talerzu ceramicznym. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
Tosty/kanapki	250 g	4-4½		
Chleb (mąka pszenna i żytnia)	500 g	7-9		

GRILL

Elementy grzejne grilla znajdują się we wnęce kuchenki, pod górną ścianką. Włącza się on tylko wtedy, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte, a taca się obraca. Obracanie się tacy umożliwia równomierne przypieczenie jedzenia. Wstępne podgrzanie grilla przez 2-3 minuty sprawi, że jedzenie upiecze się szybciej.

Przybory kuchenne używane podczas grillowania:
Powinny być wykonane z niepalnego materiału i mogą zawierać metalowe części. Nie można także używać przyborów wykonanych z plastiku, ponieważ mogą one ulec stopieniu.

Rodzaje jedzenia odpowiednie do grillowania:
Kotlety, kiełbaski, steki, hamburgery, plastry bekonu i baleronu, cienkie kawałki ryb, wszelkiego rodzaju kanapki i tosty z przybraniem.

WAŻNA UWAGA:
W przypadku używania trybu grillowania należy pamiętać o umieszczeniu jedzenia na wysokiej podstawie, chyba że instrukcja zaleca inaczej.

MIKROFALE + GRILL
Ten tryb gotowania umożliwia połączenie opiekania jedzenia za pomocą grilla z szybkością gotowania za pomocą mikrofal.
Działa on tylko, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte, a taca się obraca. Obracanie się tacy umożliwia równe przypieczenie potrawy. Ten model został wyposażony w pięć trybów kombinowanych:
600 W + grill, 450 W + grill, 300 W + grill, 180 W + Grill i 100 W + grill.

Przybory kuchenne używane w trybie kombinowanym mikrofale + grill
Należy używać przyborów kuchennych umożliwiających przenikanie mikrofal. Przybory kuchenne powinny być niepalne. W trybie kombinowanym nie można używać przyborów zawierających elementy metalowe. Nie można także używać przyborów wykonanych z plastiku, ponieważ mogą one ulec stopieniu.

Jedzenie, które można gotować w trybie mikrofale + grill:
Rodzaje jedzenia odpowiednie do gotowania w trybie kombinowanym to wszystkie rodzaje jedzenia, które wymagają podgrzania i przypieczenia (np. pieczony makaron), a także te wymagające krótkiego czasu gotowania w celu przypieczenia tylko górnej części. Tryb ten może być również używany do gotowania większych kawałków potraw, które powinny być z wierzchu przypieczone i chrupiące (np. kawałki kurczaka, które należy odwrócić na drugą stronę po upływie połowy czasu przyrządzania). Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli grillowania.

WAŻNA UWAGA:
W przypadku używania trybu kombinowanego (przycisk mikrofal z grillem) należy pamiętać o umieszczeniu jedzenia na wysokiej podstawie, chyba że instrukcja zaleca inaczej. Zapoznaj się ze wskazówkami w tabeli obok.

Jeśli jedzenie ma zostać przypieczone z obu stron, należy po upływie połowy czasu przygotowania odwrócić je na drugą stronę.

Zasady przygotowywania potraw z grilla

Rozgrzej grill, włączając na 2-3 minuty funkcję grillowania.
Poziomy mocy i czas grillowania zostały opisane w poniższej tabeli. Wyjmując zawartość kuchenki, używaj rękawic kuchennych.

Świeża żywność	Porcja	Moc	1. strona — czas (min.)	2. strona — czas (min.)	Instrukcje
Tosty	4 szt. (każdy ok. 25 g)	Tylko grill	2-3	2- 2½	Ułóż tosty obok siebie na wysokiej podstawie.
Pomidory z grilla	400 g (2 szt.)	300 W + grill	5-6	-	Przetnij pomidory na połówki. Połóż na górze trochę sera. Ułóż w okręgu na płaskim, szklanym naczyniu żaroodpornym. Umieść na niskiej podstawie. Odstaw na 2-3 minuty.
Tost z pomidorami i serem	4 szt. (300 g)	180 W + grill	5-6	-	Podpiecz najpierw kawałki chleba w tosterze. Umieść gotowe tosty na wysokiej podstawie. Odstaw na 2-3 minuty.
Tosty hawajskie (szynka, ananas, plastry sera)	4 szt. (500 g)	300 W + grill	5-6	-	Podpiecz najpierw kawałki chleba w tosterze. Umieść gotowe tosty na wysokiej podstawie. Odstaw na 2-3 minuty.
Pieczone ziemniaki	500 g	450 W + grill	14-16	-	Przetnij ziemniaki na połówki Umieść je na wyższej podstawie, układając na ściętej stronie.
Ziemniaki gratin / warzywa (mrożone)	450 g	450 W + grill	9-11	-	Włóż świeże ziemniaki gratin do małego naczynia z pyreksu. Postaw na dolnej tacy. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2-3 minuty.
Pieczone jabłka	2 jabłka (ok. 400 g)	300 W + grill	6-7	-	Usuń z jabłek pestki. W puste miejsce wsyp rodzynki i dodaj dżem. Połóż na górze kilka kawałków migdałów. Umieść jabłka na płaskim, szklanym naczyniu. Postaw naczynie na niskiej podstawie.
Kawałki kurczaka	500 g (2 szt.)	300 W + grill	9-11	8-10	Posmaruj kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okręgu na wysokiej podstawie. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2-3 minuty.
Steki wołowe (średnio wysmażone)	400 g (2 szt.)	Tylko grill	8-12	6-10	Posmaruj steki olejem. Ułóż je w okręgu na wysokiej podstawie. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2-3 minuty.
Pieczona ryba	400-500 g	300 W + grill	6-8	5½-6½	Posmaruj skórę całej ryby olejem i dodaj zioła oraz przyprawy. Ułóż obok siebie dwie ryby (w przeciwnych kierunkach) na wysokiej podstawie. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2-3 minuty.

Przewodnik po talerzach teflonowych.

Zaleca się podgrzewanie teflonowego talerza bezpośrednio na tacy obrotowej.
Teflonowy talerz należy wstępnie podgrzewać przez 3-4 minuty. Odpowiednie czasy i instrukcje podano w tabeli. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych.

Potrawa	Porcja	Podgrzewanie kuchenki		Tryb		Instrukcje
		Goto-wania	Czas (min)	Goto-wania	Czas (min)	
Boczek	4-6 plastrów (80 g)	600 W + grill	3	600 W + grill	3-4	Podgrzej talerz teflonowy. Połóż plastry razem na talerzu. Umieść talerz na wysokiej podstawie.
Pomidory z grilla	200 g	600 W + grill	3	300 W + grill	3½-4½	Podgrzej talerz teflonowy. Przetnij pomidory na połówki. Połóż na górze trochę sera. Ułóż je w okręgu na talerzu teflonowym, po czym umieść go na wysokiej podstawie.
Kawałki ziemniaków	250 g	600 W + grill	4	450 W + grill	8-10	Opłucz i oczyść ziemniaki. Pokrój w kawałki lub kostki. Natrzyj oliwą, ziołami i przyprawami. Rozłóż kostki równo na talerzu. Umieść talerz na wysokiej podstawie. Po 5-7 minutach obróć mięso na drugą stronę.
Warzywa z grilla	250 g	600 W + grill	4	450 W + grill	5-7	Podgrzej wstępnie talerz teflonowy i posmaruj go 1 łyżeczką oleju. Ułóż na talerzu świeże, posiekane warzywa: kawałki papryki, cebuli, plastry cukinii lub grzyby. Umieść talerz na wysokiej podstawie.
Mrożona pizza	350 g	600 W + 180 °C	4	450 W + 200 °C	10-12	Podgrzej talerz teflonowy. Umieść mrożoną pizzę na talerzu. Umieść talerz na wysokiej podstawie.
Mrożone bagietki	250 g	600 W + 180 °C	3	180 W + 200 °C	10-12	Podgrzej talerz teflonowy. Ułóż na nim dwie mrożone bagietki z dodatkami (np. warzywa, szynka i ser). Umieść talerz na wysokiej podstawie.
Mrożone frytki z piekarnika	250 g	600 W + 180 °C	4	180 W + 200 °C	12-14	Podgrzej talerz teflonowy. Rozmieść frytki równomiernie na talerzu. Umieść talerz na wysokiej podstawie. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu gotowania.
Kawałki kurczaka	300 g	600 W + grill	4	600 W + grill	6-8	Podgrzej talerz teflonowy. Natrzyj talerz 1 łyżeczką oleju. Umieść kawałki kurczaka na talerzu. Umieść talerz na wysokiej podstawie. Po 5-6 minutach obróć mięso na drugą stronę.

KONWEKCJA

Pieczenie za pomocą konwekcji jest tradycyjnym i powszechnie używanym sposobem gotowania w piekarnikach, wykorzystującym obieg gorącego powietrza.
Na bocznej ściance kuchenki mikrofalowej umieszczony jest element grzejny i wentylator, dzięki czemu gorące powietrze może swobodnie krążyć.

Przybory kuchenne używane do gotowania konwekcyjnego
Można używać wszystkich przyborów używanych do pieczenia w piekarnikach, także blach i form do pieczenia.

Jedzenie, które można przygotowywać konwekcyjnie
W tym trybie można przyrządzać biszkopty, ciastka, bułki i ciasta z owocami, ciasta ptysiowe i suflety.

MIKROFALE + KONWEKCJA

Tryb ten umożliwia połączenie użycia mikrofal i gorącego powietrza, dzięki czemu czas gotowania ulega skróceniu, a danie zyskuje przypieczoną i chrupiącą powierzchnię.
Gotowanie konwekcyjne jest to tradycyjny sposób gotowania stosowany w zwykłych kuchenkach, w których obieg gorącego powietrza jest wytwarzany przez wentylator zamontowany na lewej ściance.
Ten model został wyposażony w pięć trybów kombinowanych:
600 W+Konwekcja, 450 W+Konwekcja, 300 W+Konwekcja, 180 W+Konwekcja i 100 W+Konwekcja.

Przybory kuchenne używane w trybie kombinowanym mikrofale + konwekcja
Powinny umożliwiać przenikanie mikrofal. Powinny być żaroodporne (np. szkło, ceramika lub porcelana bez metalowych elementów), tak jak przybory wymienione dla trybu mikrofale + grill.

Jedzenie, które można piec w trybie mikrofale + konwekcja:
Wszystkie rodzaje mięs i drobiu, a także potrawy zapiekane i dania z rusztu, biszkopty, lekkie ciasta z owocami, pieczone warzywa, babeczki i pieczywo.

Przewodnik po trybie gotowania konwekcyjnego

Rozgrzej kuchenkę do odpowiedniej temperatury przy użyciu funkcji automatycznego wstępnego podgrzewania. Poziomy mocy i czas gotowania konwekcyjnego zostały opisane w poniższej tabeli. Wyjmując zawartość kuchenki, używaj rękawic kuchennych.

Świeża żywność	Porcja	Moc	Czas	Instrukcje
Pizza Mrożona pizza (już upieczona)	300-400 g	450 W + 200 °C	7-9	Umieść pizzę na wysokiej podstawie. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 2-3 minuty.
Makaron Mrożona lasagne	400 g	450 W + 200 °C	16-18	Włóż do szklanego naczynia odpowiedniej wielkości lub pozostaw w oryginalnym opakowaniu (upewnij się, że można je używać do przyrządzania potraw z wykorzystaniem mikrofal i gorącego powietrza). Połóż mrożoną lasagne na dolnej tacy. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2-3 minuty.
Mięso Pieczeń wołowa / pieczona jagnięcina (średnia)	1000-1200 g	450 W + 160 °C	Pierwsza strona 15-17 Druga strona 10-14	Posmaruj wołowinę/jagnięcinę olejem i przypraw ją pieprzem, solą i papryką. Umieść ją na niskiej podstawie, układając tłustszą stroną do dołu. Po upieczeniu owiń mięso w folię aluminiową i pozostaw na 10-15 minut.
Pieczony kurczak	1100-1200 g	450 W + 190 °C	Pierwsza strona 15-17 Druga strona 13-15	Posmaruj kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż kurczaka na niskiej podstawie jedną piersią w dół, drugą w górę. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 5 minut.
Pieczywo Mrożone bułki	6 szt. (350 g)	100 W + 160 °C	6-8	Ułóż bułki w okręgu na niskiej podstawie. Odstaw na 2-3 minuty.
Pieczywo czosnkowe (mrożone, wstępnie upieczone)	200 g (1 szt.)	180 W + 220 °C	6-8	Ułóż zamrożoną bagietkę na papierze do pieczenia na dolnej tacy. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 2-3 minut.
Ciasto Babki marmurkowe (surowe ciasto)	700 g	Tylko 180 °C.	70-80	Włóż surowe ciasto do małej, prostokątnej blachy z czarnego metalu (długość 25 cm). Postaw na dolnej tacy. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 5-10 minut.
Babeczki (surowe ciasto)	6x45 g (350-400 g)	Tylko 175 °C.	20-25	Włóż surowe ciasto równomiernie do małego, czarnego metalowego naczynia na 6 babeczek. Postaw na dolnej tacy. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 5 minut.
Rogaliki/bułki (świeże ciasto)	200-250 g	Tylko 200 °C.	13-18	Ułóż zamrożone rogaliki lub bułki na papierze do pieczenia na dolnej tacy.
Mrożone ciasto	1000 g	180 W + 160 °C	16-18	Umieść mrożone ciasto na niskiej podstawie. Po rozmrożeniu i podgrzaniu odstaw na 15-20 minut.

CP1395EST_XEO-03437S-01_PL.indb 62 2010-06-17 8:03:12

Instrukcja obsługi kwadratowej tacy

Kwadratowej tacy należy używać jedynie podczas korzystania z trybu gotowania konwekcyjnego lub grillowania.
Włóż kwadratową tacę do prowadnic.
Rozgrzej kuchenkę do odpowiedniej temperatury przy użyciu funkcji automatycznego wstępnego podgrzewania, chyba, że jest to niezalecane - zob. tabela.
Podczas korzystania tylko z funkcji grilla, rozgrzej go włączając na 3-4 minuty funkcję grillowania.

Czas gotowania i instrukcje znajdują się w tej tabeli, jak również we wskazówkach dotyczących pieczenia konwekcyjnego. Zawsze używaj rękawic ochronnych wyjmując.

Świeża żywność	Porcja	Podgrze-wanie kuchenki	Moc	Czas (min)	Instrukcje
Pieczywo tostowe	100 g	Grill	Grill	8-10	Rozłóż pieczywo tostowe równomiernie na kwadratowej tacy. Po 4-5 minutach obróć je na drugą stronę.
Tosty z serem	250 g	Grill	Grill	4-6	Połóż pieczywo tostowe i przykryj je plasterkami pomidora i serem. Połóż tosty z serem obook siebie na kwadratowej tacy.
Warzywa z grilla	500 g	Grill	Grill	15-20	Ułóż marynowane warzywa, takie, jak małe pomidory, plastry cukinii, Kawałki papryki lub grzyby na kwadratowej tacy.
Mrożona pizza	350 g	200 °C.	200 °C.	15-20	Umieść mrożoną pizzę na środku kwadratowj tacy.
Pizza domowa	800 g	210 °C.	210 °C.	20-25	Rozłóż świeże ciasto do pizzy (400 g) płasko na kwadratowej tacy, posługując się, papierem kuchennym. Przebij ciasto widelcem.Pierce dough Rozłóż dodatki, np. sos pomidorowy, warzywa, starty ser równomiernie po wierzchu.
Mrożone frytki z piekarnika	500 g	220 °C.	220 °C.	23-26	Rozmieść frytki z piekarnika równomernie na kwadratowej tacy.
Chleb	700 g	-	160 °C.	55-65	Włóż surowe ciasto do małej, prostokątnej blachy z czarnego metalu (długość 25 cm). Ustaw naczynia na kwadratowej tacy.
Biszkopt	700 g	-	160 °C.	40-50	Włóż surowe ciasto do małej blachy z czarnego metalu. Umieść ciasto na środku kwadratowej tacy.
Ciastka	200 g	180 °C.	180 °C.	8-12	Rozmieść ciasteczka równo na tacy.
Babeczki	600 g	175 °C.	175 °C.	20-25	Umieść świeże ciasto na około 12 babeczek w okrągłej blasze z czarnego metalu. Połóż naczynie z babeczkami na kwadratowej tacy lub bezpośrednio w prowadnicy piecyka.

ROZTAPIANIE MASŁA
Włóż 50 g masła do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Przykryj plastikową pokrywką.
Podgrzewaj przez 30-40 sekund przy użyciu mocy 900 W, aż do roztopienia masła.

ROZTAPIANIE CZEKOLADY
Włóż 100 g czekolady do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia.
Podgrzewaj przez 3-5 minut przy użyciu mocy 450 W, aż do roztopienia.
Podczas roztapiania zamieszaj raz lub dwa razy. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

ROZTAPIANIE ZESTALONEGO MIODU
Włóż 20 g zestalonego miodu do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia.
Podgrzewaj przez 20-30 sekund przy użyciu mocy 300 W, aż do roztopienia.

ROZTAPIANIE ŻELATYNY
Włóż żelatynę (10 g) na 5 minut do zimnej wody.
Nasiąkniętą żelatynę przełóż do małej szklanej miseczki żaroodpornej.
Roztapiaj przez 1 minutę przy użyciu mocy 300 W. Pomieszaj po roztopieniu.

PRZYGOTOWANIE POLEWY I LUKRU NA CIASTA
Zmieszaj lukier błyskawiczny (ok. 14 g), 40 g cukru i 250 ml zimnej wody.
Gotuj bez przykrycia w szklanym naczyniu żaroodpornym przez 3½ do 4½ minuty przy użyciu mocy 900 W, aż polewa lub lukier staną się przezroczyste.
Podczas gotowania zamieszaj dwukrotnie.

GOTOWANIE DŻEMU
Włóż 600 g owoców (np. zmiksowanych jagód) do odpowiedniej wielkości szklanej misy żaroodpornej z przykrywką. Dodaj 300 g cukru żelującego i dokładnie wymieszaj.
Gotuj pod przykryciem przez 10-12 minut przy użyciu mocy 900 W.
Podczas gotowania kilkakrotnie zamieszaj. Przełóż zawartość bezpośrednio do niewielkich, zakręcanych słoików na dżem. Postaw słoiki na wieczkach i pozostaw na 5 minut.

GOTOWANIE BUDYNIU
Zmieszaj proszek budyniowy z mlekiem (500 ml), przestrzegając instrukcji producenta i dokładnie wymieszaj. Użyj odpowiedniej wielkości szklanej misy żaroodpornej z przykrywką. Gotuj pod przykryciem przez 6½-7½ minuty przy użyciu mocy 900 W. Wielokrotnie wymieszać po gotowaniu.

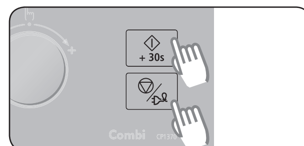
PRZYPIEKANIE PLASTERKÓW MIGDAŁÓW
Rozsyp równo 30 g plasterków migdałów na średniej wielkości ceramicznym talerzu.
Przypiekaj przez 3½-4½ minuty przy użyciu mocy 600 W; podczas przypiekania kilkakrotnie wymieszaj.
Pozostaw na 2-3 minuty w kuchence. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

CP1395EST_XEO-03437S-01_PL.indb 64 2010-06-17 8:03:12

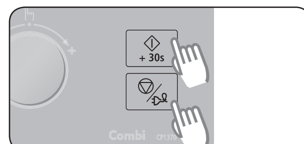
WYŁĄCZENIE SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

Sygnał dźwiękowy można wyłączyć w dowolnym momencie.

1. Aby wyłączyć sygnały dźwiękowe, naciśnij jednocześnie przyciski **zatrzymanie/ anulowanie/oszczędzanie energii** i **Start**.



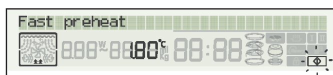
2. Aby ponownie włączyć sygnały dźwiękowe, naciśnij jednocześnie przyciski **zatrzymanie/ anulowanie/oszczędzanie energii** i **Start**.

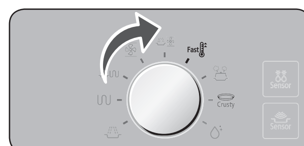


SZYBKIE PODGRZEWANIE KUCHENKI MIKROFALOWEJ

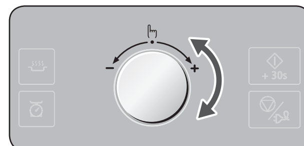
W przypadku gotowania konwekcyjnego zaleca się, aby przed umieszczeniem w kuchence jedzenia nagrzać ją do odpowiedniej temperatury. Po osiągnięciu przez kuchenkę odpowiedniej temperatury będzie ona utrzymana przez około 10 minut; kuchenka wyłącza się automatycznie. Należy upewnić się, że położenie elementu grzejnego odpowiada żądanemu rodzajowi przygotowania potrawy.

1. Przekręć pokrętło **wyboru trybu** do pozycji**szybkie rozgrewanie kuchenki**.

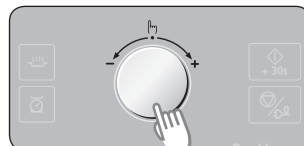




2. Ustaw **pokrętłem wielofunkcyjnym** oczekiwaną temperaturę. (Domyślnie: 180 °C)



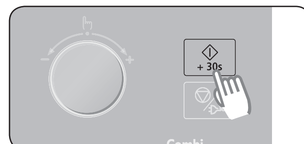
3. Naciśnij przycisk **wyboru**, aby ustawić temperaturę.



4. Naciśnij przycisk **Start**.

   Efekt: Rozpocznie się podgrzewanie kuchenki do zadanej temperatury.

   - Konfiguracja czasu wyświetlania to 4 sekundy. Np. W trybie szybkiego podgrzewania, przy 180 °C
   - Po osiągnięciu określonej temperatury kuchenka nada 4 sygnały dźwiękowe, a temperatura będzie utrzymywana przez 10 minut.
   - Po 10 minutach kuchenka nada 4 sygnały dźwiękowe i wyłączy się.



Po nagrzaniu kuchenki do ustawianej temperatury kuchenka nada 4 sygnałów dźwiękowych, a wstępna i właściwa temperatura będzie utrzymywana przez 10 minut.

CZYSZCZENIE KUCHENKI

Korzystanie z funkcji czyszczenia parowego

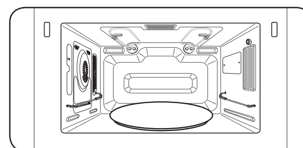
Powierzchnia wnęki pokrywa się parą wydzielaną przez system czyszczenia parowego.
Po użyciu funkcji czyszczenia parowego wnękę kuchenki można z łatwością wyczyścić.



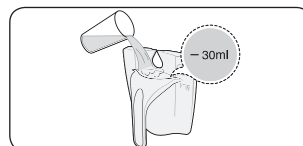
Ważne:

- Z funkcji tej należy korzystać dopiero po całkowitym ostygnięciu kuchenki (do temperatury pokojowej).
- Należy używać wyłącznie zwykłej wody, a nie wody destylowanej.

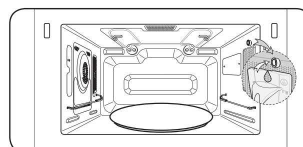
1. Otwórz drzwiczki.



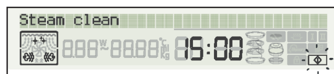
2. Wypełnij pojemnik wodą do wysokości oznaczonej linią.
   - Odpowiada to objętości około 30 ml.

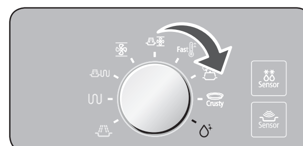


3. Zamocuj pojemnik po prawej stronie kuchenki.

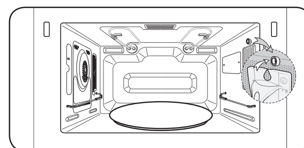


4. Zamknij drzwiczki.
5. Przekręć **pokrętło wyboru** do pozycji trybu **czyszczenia parowego**. Następnie naciśnij przycisk **Start**.

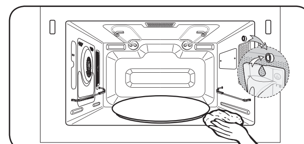




6. Otwórz drzwiczki.



7. Wnętrze kuchenki należy wyczyścić suchą ścierką do naczyń.
Tacę obrotową i tacę mocującą, a następnie wyczyść stojak papierem kuchennym.





- Z pojemnika na wodę można korzystać tylko podczas czyszczenia parowego.
- Gotując dania nie mające postaci płynnej, należy wyjąć pojemnik z wodą, ponieważ może on ulec uszkodzeniu i spowodować pożar kuchenki mikrofalowej.

Czyszczenie kuchenki mikrofalowej

Regularne czyszczenie kuchenki zapobiega nawarstwianiu się cząsteczek tłuszczu i jedzenia, zwłaszcza na powierzchniach wewnętrznych i zewnętrznych, drzwiczkach i ich uszczelnieniu.

1. Do czyszczenia powierzchni zewnętrznych najlepiej nadaje się miękka szmatka zwilżona w ciepłej wodzie z mydłem do płukania i osuszania.
2. Zachlapania i plamy na wewnętrznych powierzchniach lub na pierścieniu obrotowym należy usuwać za pomocą szmatki namoczonej w wodzie z detergentem do płukania i osuszania.
3. Aby ułatwić zmycie zaschniętych pozostałości jedzenia i usunąć nieprzyjemne zapachy, należy umieścić na dnie pustej kuchenki szklankę rozcieńczonego soku cytrynowego i podgrzewać ją przez 10 minut przy użyciu maksymalnej mocy.
4. Czyszczenie środka.



Ważne

- NIE WOLNO wlewać wody do otworów wentylacyjnych.
- NIE WOLNO używać produktów zawierających składniki ścierne i rozpuszczalników.
- ZAWSZE należy upewniać się, że uszczelnienia drzwiczek są czyste w celu uniemożliwienia nawarstwiania się zabrudzeń i zapewnienia prawidłowego zamknięcia drzwiczek.

rozwiązywanie problemów i kody błędów

PRZECHOWYWANIE I NAPRAWA KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Naprawy mogą być wykonywane jedynie przez wykwalifikowanych pracowników serwisu.

Jeżeli kuchenka wymaga naprawy, należy ją odłączyć od sieci i skontaktować się z najbliższym centrum obsługi klienta firmy Samsung.

Przed zatelefonowaniem, należy przygotować następujące informacje:
- Numer modelu i numer seryjny (Znajduje się z tyłu kuchenki)
- Szczegółowe informacje dotyczące gwarancji
- Dokładny opis problemu

Jeśli kuchenka wymaga tymczasowego przechowywania, należy wybrać suche miejsce, ponieważ kurz i wilgoć mogą spowodować uszkodzenia.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W przypadku wystąpienia problemów z kuchenką, należy skorzystać z zaproponowanych niżej rozwiązań. Być może pozwoli to zaoszczędzić czas i uniknąć kłopotów związanych z niepotrzebnym wzywaniem serwisu.

Jedzenie nie jest ugotowane.

- Upewnij się, że czas został ustawiony właściwie, a przycisk start został naciśnięty.
- Dokładnie zamknij drzwiczki.
- Upewnij się, że nie został uruchomiony bezpiecznik lub wyłącznik automatyczny.

Jedzenie jest za mało lub zbyt mocno ugotowane.

- Upewnij się, że zostało użyte właściwe ustawienie czasu.
- Upewnij się, że został użyty właściwy poziom mocy.

Wewnątrz kuchenki pojawiają się iskry i łuki elektryczne.

- Upewnij się, że korzystasz z naczyń bez metalowych zdobień.
- Upewnij się, że żaden widelec ani inny metalowy przedmiot nie znajduje się w kuchence.
- W przypadku używania folii aluminiowej, upewnij się, że nie znajduje się ona zbyt blisko wewnętrznych ścianek.

Działanie kuchenki zakłóca pracę radia i telewizora.

- Do nieznacznych zakłóceń telewizorów lub odbiorników radiowych może dochodzić podczas pracy kuchenki mikrofalowej. Aby ograniczyć zakłócenia, kuchenkę należy zainstalować w dużej odległości od telewizora, radia i anteny.

Zakłócenia elektroniczne powodują zerowanie wyświetlacza.

- Odłącz przewód zasilający i podłącz go ponownie. Ustaw ponownie godzinę.

Skraplanie się wilgoci wewnątrz kuchenki

- Zjawisko to jest normalne. Wystarczy wytrzeć wilgoć po zakończeniu gotowania.

Wentylator pracuje po wyłączeniu kuchenki.

- Zjawisko to jest normalne. Wentylator może pracować po wyłączeniu kuchenki w celu ochłodzenia jej.

Podmuchy powietrza pojawiają się w okolicach drzwiczek i obudowy

- Zjawisko to jest normalne.

Odbijanie światła wokół drzwiczek i obudowy

- Zjawisko to jest normalne.

Para wydobywa się z otworów wentylacyjnych lub w okolicach drzwiczek

- Zjawisko to jest normalne.

W czasie działania kuchenki, zwłaszcza w trybie rozmrażania, słychać „pstryknięcia”.

- Zjawisko to jest normalne.

KODY BŁĘDÓW

Kod błędu	Funkcje ogólne
E-11	**OTWARCIE CZUJNIKA GAZU** Jeśli wartość w czujniku gazu wynosi ponad 210 podczas pracy/anulowania.
E-12	**ZWARCIE CZUJNIKA GAZU** Jeśli wartość w czujniku gazu wynosi poniżej 6 podczas pracy/anulowania.
E-13	**MAKSYMALNY CZAS CZUJNIKA GAZU** W przypadku, gdy czas czujnika gazu jest wyższy, niż przewidywany czas gotowania.
E-21	**OTWARCIE CZUJNIKA TEMPERATUR** Jeśli wartość w czujniku temperatury wynosi ponad 250 podczas pracy/anulowania.
E-22	**ZWARCIE CZUJNIKA TEMPERATUR** Jeśli wartość w czujniku temperatury wynosi poniżej 5 podczas pracy/anulowania.
E-23	**NIEUKOŃCZONE WSTĘPNE PODGRZEWANIE** W przypadku, gdy piekarnik nie osiągnął żądanej temperatury, pomimo upływu określonego czasu (Nieukończone podgrzewanie wstępne).
E-25	**PONAD 230 °C PODCZAS PRACY W TRYBIE MIKROFAL** Jeżeli temperatura wzrasta powyżej 230 °C podczas pracy w trybie mikrofal (wykrycie pożaru).
E-31	**OTWARCIE CZUJNIKA WAGI** Jeśli wartość w czujniku wagi wynosi ponad 999 podczas pracy/anulowania.
E-32	**ZWARCIE CZUJNIKA WAGI** Jeśli wartość w czujniku wagi wynosi poniżej 30 podczas pracy/anulowania.
E-37	**ODERWANIE TACY OBROTOWEJ** W przypadku oderwania tacy mocującej.
E-A1	**ZASUWA S/W** W przypadku, jeśli w ciągu 1 minuty czujnik nie wykrył otwarcia lub zamknięcia ZASUWY.

dane techniczne

Firma Samsung dąży do nieustannego udoskonalania swoich produktów. Zarówno dane techniczne, jak i instrukcja użytkownika mogą w związku z tym ulec zmianie bez powiadomienia.

Zgodnie z przepisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM. jako dystrybutor deklarujemy, że kuchenka CP1395EST firmy Samsung spełnia podane poniżej parametry techniczne.

DANE TECHNICZNE

Źródło zasilania		230 V ~ 50 Hz
Pobór mocy	Moc maksymalna	3050 W
	Mikrofale	1550 W
	Grill	1550 W
	Konwekcja	2000 W
Moc wyjściowa		100 W / 900 W (IEC-705)
Częstotliwość robocza		2450 MHz.
Magnetron		OM75P(20)
Sposób chłodzenia		Wentylator elektryczny
Wymiary (Szer. x Wys. x Głęb.)	Obudowa	520 x 385 x 481 mm
	Wnętrze kuchenki	400 x 235 x 385 mm
Objętość		36 litrów
Waga	Netto	ok. 26,5 kg
Poziom hałasu		42 dBA

Poland



Prawidłowe usuwanie produktu
(zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów.

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

Energia

Kuchnia mikrofalowa SAMSUNG	CP1395E CP1395EST
Znamionowy pobór mocy	15.5 kW
Sprawność	55.6 %
Stopień równomierności pieczenia	4.0
Norma : EN 60705	





Dane dotyczące gotowania i pieczenia są wyłącznie informacyjne. Produkt jest przeznaczony do użytku w domu W przypadku używania urządzenia poza domem, np. w zastosowaniach przemysłowych, przy cateringu lub handlu, gwarancja przestaje obowiązywać.

ZAPYTANIA I KOMENTARZE

KRAJ	TELEFON	STRONA INTERNETOWA
AUSTRIA	0810-SAMSUNG (7267864,€ 0.07/Min)	www.samsung.com
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	
ITALIA	800-SAMSUNG (726-7864)	
POLAND	0 801 1SAMSUNG (172678) 022-607-93-33	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (726-7864)	
SWEDEN	0771-726-7864 (SAMSUNG)	
U.K	0845-SAMSUNG (7267864)	
EIRE	0818-717100	

Kod produktu: DE68-03437S-01